ZX6011N



Gebruiksaanwijzing
Multifunctionele pyrolyse-oven

Mode d'emploi
Four **multifonction** pyrolyse

Bedienungsanleitung
Multifunktionaler Backofen mit Pyrolyse

Instructions for use
Multi-function pyrolytic oven

ATAG

inleiding

Geachte Mevrouw,
Geachte Heer,

Wij danken u voor de aankoop van uw oven en uw vertrouwen in Atag.

Om u te helpen de vele voordelen te benutten die uw nieuwe oven u biedt, raden wij u aan zeer aandachtig de informatie in deze handleiding te lezen.

Atag ontwikkelt ononderbroken nieuwe technologieën en past alle meest recente innovaties toe om u de best mogelijke oven te bieden.
De combinatie van de talrijke functies en toebehoren van uw oven staat garant voor maximaal kookplezier en optimale bakprestaties bij het bereiden van uw lievelingsgerechten.

Er staan u dan ook vele jaren van smakelijk keukenplezier met een betrouwbare oven te wachten.

praktische tips

Lees eerst aandachtig de volgende tips alvorens uw oven te installeren en te gebruiken. Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest.

EERSTE GEBRUIK :

Alvorens uw oven voor de eerste maal te gebruiken, laat u de lege oven eerst met gesloten deur ongeveer 15 minuten in de maximumstand werken. Door de specifieke samenstelling van de staalwolbekleding van de ovenruimte kan de oven in het begin immers een bijzondere geur verspreiden. Bij deze proefverwarming kan er mogelijk eveneens rookvorming optreden. Dit is normaal.

AANBEVELINGEN :

- Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is. Enkel dan sluit de afdichtingskous de oven volledig af.
- Let erop dat niemand op een open ovendeur gaat leunen of zitten.
- Indien u de grill met de ovendeur op een kiertje gebruikt, kunnen de ovenwanden en andere delen van de oven heet worden. Houdt kinderen op een afstand.
- Tijdens het gebruik van de oven wordt de oven warm. Raak uiteraard nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan.
- Neem na een bakcyclus de oventoebehoren nooit met de blote hand vast (rooster, draaispit, braadslee, draagframe voor het draaispit enz...). Gebruik altijd een ovenwant of een hittebestendige doek.
- Plaats geen aluminiumfolie op de ovenwanden. Aluminiumfolie leidt tot oververhitting van de oven wat tot een slecht bak- of braadresultaat en beschadiging van het email kan leiden.
- Alvorens een pyrolysereiniging van de oven uit te voeren, verwijdert u alle oventoebehoren uit de oven en verwijdert u tevens groffe (aangebakken) etensresten.
- Gebruik geen hogedrukstoomreiniger.
- Tijdens een pyrolyse worden de wanden van de oven warmer dan tijdens een gewone bakcyclus. Houdt kinderen op een afstand!
- Zet de oven altijd af alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.

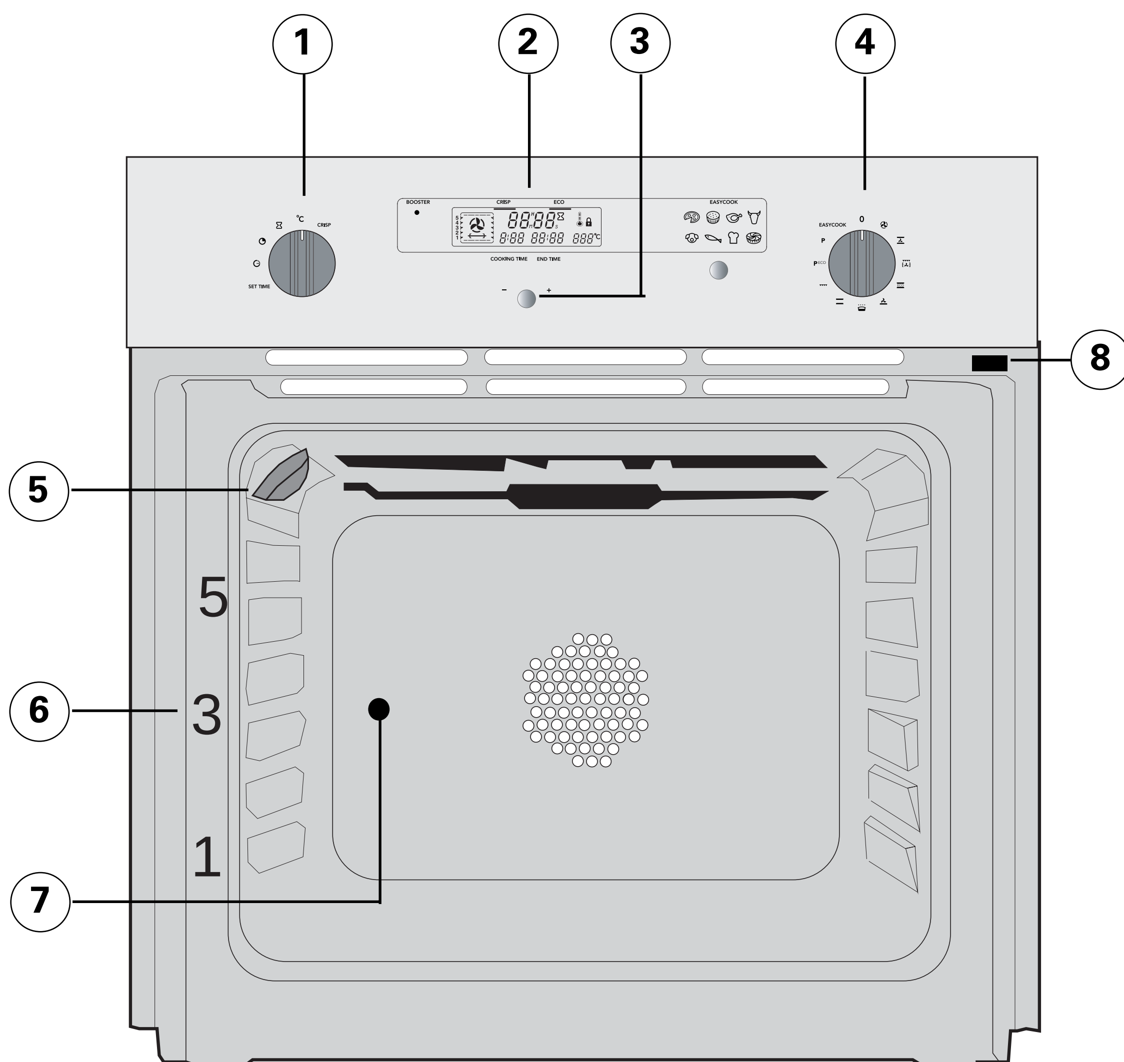
- Veiligheidshalve is uw oven voorzien van een AUTOMATISCHE STOP (AS).

Deze stopfunctie wordt automatisch ingeschakeld indien u uw oven na een bereiding vergeet uit te zetten. Indien uw oven meer dan 10 uur na elkaar aanstaat, wordt de AS-functie automatisch geactiveerd en stopt de oven. Op de display verschijnt op de plaats van de tijdvermelding het symbool AS. Een tijdlang hoort u 2 opeenvolgende bieptonen.

inhoud

presentatie van uw oven	
indeling van uw oven	5
samenstelling van het bedieningspaneel	6
gebruik van uw oven	
instelling van de tijd	7
onmiddellijk bakken	8
ovengebruik programmeren	9
ovengebruik programmeren “uitgesteld bakken“	9
gebruik van de kookwekker	10
energiebesparend bakken	11
bakwijzen	
beschrijving van de bakfuncties	12
gebruik van de CRISP-functie	13
gebruik van de BOOSTER-functie	14
oventoebehoren	
overzicht van de oventoebehoren	15
hoe voer ik een pyrolyse uit	16
voor de installateur	
aansluiting	18
inbouw	19
algemeen onderhoud	20
vervanging van de ovenlamp	20
problemen ...	21
hoe gebruik ik de EASY COOK-functie?	
voordelen en principe	22
werkwijze	23
problemen en oplossingen bij EASY COOK	23
EASY COOK-bakgids	24
praktische baktips	25
enkele-recepten	26

overzicht van de oven



BESCHRIJVING VAN DE OVEN

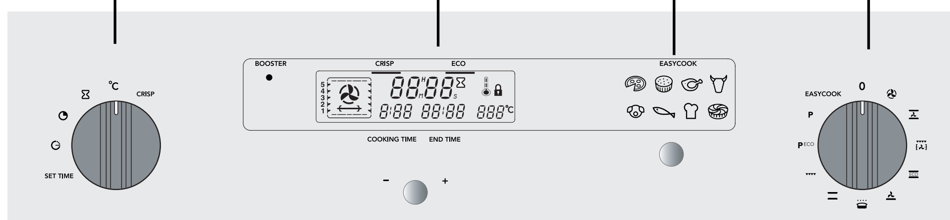
1. **Keuzeknop**
2. **LCD scherm**
3. **Instelknop**
4. **Functiekiezer**
5. **Lamp**
6. **Nummer inschuifniveau**
7. **Opening voor draaispit**
8. **Detectiecontact voor openen en sluiten van de ovendeur**

overzicht van het bedieningspaneel

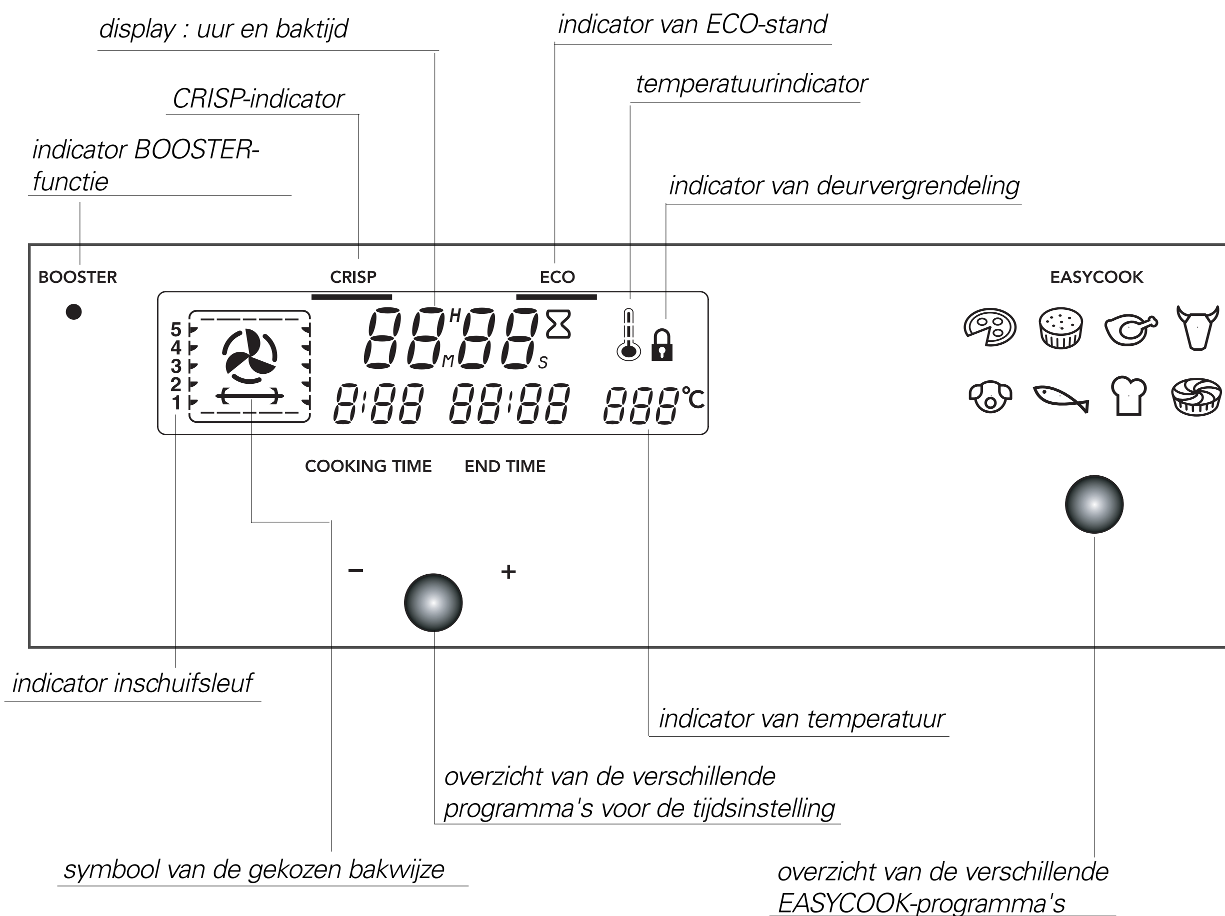
Keuzeknop (tijd en temperatuur)

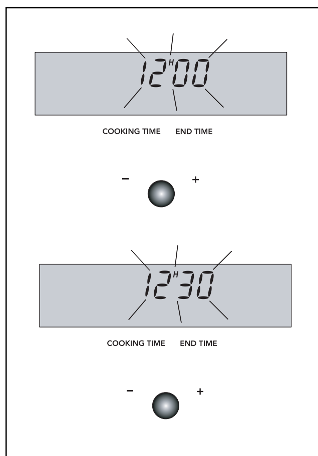
LCD scherm

Functiekiezer



samenstelling van het LCD scherm



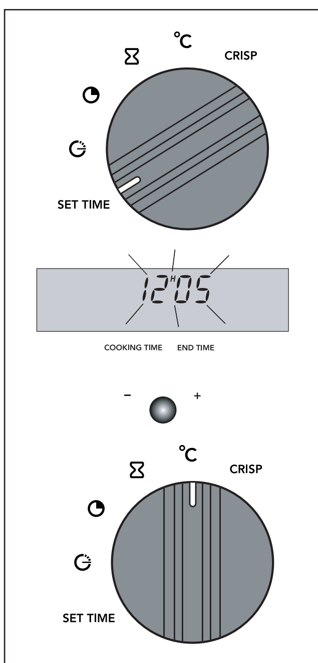


Tijdens het aansluiten van de oven

• De display knippert op 12u00.

• Stel de tijd in door de instelknop naar links of rechts te draaien (hoe sneller u draait, hoe sneller de tijd verloopt).

Na enkele seconden wordt de door u ingestelde tijd automatisch geregistreerd.
-> De display stopt met knipperen



Wijzigen van de tijd ingestelde uur

Plaats de keuzeknop in de stand "Instellen van de tijd".

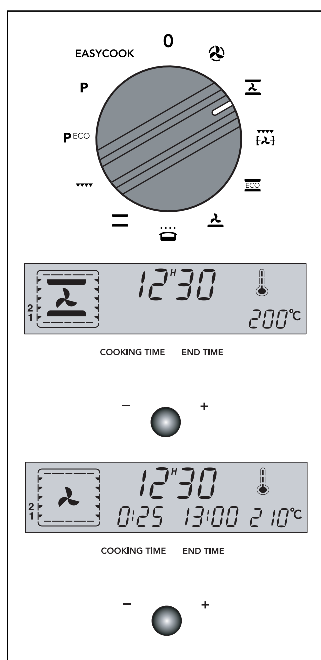
Op de display knippert nu de tijd. U kunt de tijd nu aanpassen. Draai de instelknop naar links of rechts om de tijd te verhogen of te verlagen.

Nadat u de tijd heeft ingesteld, zet u de keuzeknop in de stand "°C"
-> de tijd stopt met knipperen.

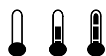
U kunt de tijd niet wijzigen indien u een bakprogramma met uitgestelde starttijd heeft geprogrammeerd.

Indien u de nieuwe tijd niet bevestigt door de keuzeknop in de stand °C te plaatsen, zal de oven uw tijdsinstelling na enkele seconden automatisch zelf registreren.

onmiddellijk bakken



De programmaschakelaar mag enkel de tijd vermelden en mag niet knipperen.

• Keuze van de bakwijze :
Zet de functiekiezer in de gewenste stand.
Voorbeeld : stand  „traditioneel hetelucht".

Op de display verschijnt nu het symbool van de gekozen bakwijze en wordt aangegeven welke verwarmingselementen van de oven gaan werken (bodemelement, grill, hetelucht...).
-> de oven begint nu te werken en het thermostaatsymbool verschijnt op de display.

Plaats uw ovenschaal in de oven Op de display staat aangegeven in welke inschuifsleuf u het ovenrooster best plaatst. Ook in de bakgids achteraan deze handleiding vindt u aanbevelingen over verschillende bereidingen.
Voorbeeld : Stand "traditioneel hetelucht" .-> inschuifsleuf 1 of 2.
Uw oven stelt nu de aanbevolen temperatuur voor.
U kan evenwel de temperatuur zelf aanpassen met de instelknop onder de display.
Voorbeeld : Stand "traditioneel hetelucht". Temperatuur aangepast op 210°C.



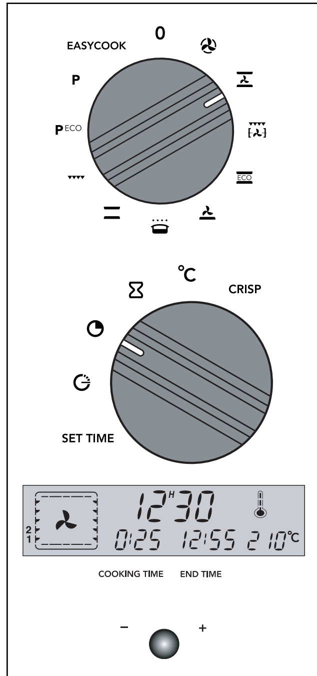
Na deze instellingen begint uw oven te werken :
- De indicator "temperatuurstijging" geeft met balkjes aan hoeveel de temperatuur in de oven reeds is gestegen.
- 3 bieptonen geven aan dat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Na een bakcyclus blijft de ventilator van de oven een tijdje doorwerken om de oven af te koelen.

ovengebruik programmeren

Onmiddellijk bakken

1. Stel de bakgegevens in en pas indien gewenst de baktemperatuur aan.



Voorbeeld : stand (traditioneel hetelucht).
Temperatuur 210°C.

2. Zet de keuzeknop in de stand "Bakduur"
De bakduur knippert op 0u00. U kunt de bakduur nu instellen.
3. Draai de instelknop naar links of rechts om de gewenste bakduur in te stellen.
Voorbeeld : een bakduur van 25 minuten. Na enkele seconden wordt de ingesteld bakduur automatisch geregistreerd.
->de display stopt met knipperen.
De aftelling van de bakduur begint onmiddellijk na de bevestiging.
Op de display verschijnt automatisch de eindtijd (starttijd + bakduur) van de bakcyclus.

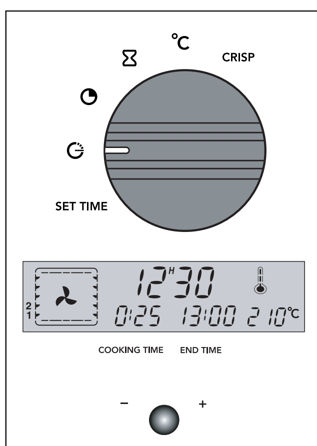
In dit voorbeeld : einde bakcyclus om 12u55.

Na deze 3 stappen begint de oven te werken :
- De indicator "temperatuurstijging" geeft met balkjes aan hoeveel de temperatuur in de oven reeds is gestegen.
- 3 bieptonen geven aan dat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Op het einde van de bakcyclus hoort u enkele minuten lang een reeks bieptonen.
Ze de functiekiezer in de stand "0" indien u deze bieptonen wil stoppen.

Uitgesteld bakken (met keuze van eindtijd)

Volg dezelfde stappen als onder "Onmiddellijk bakken". Na de instelling van de bakduur gaat u als volgt te werk :



Zet de keuzeknop in de stand "Einde bakcyclus".

De eindtijd van de bakcyclus knippert op de display. U kunt nu de eindtijd instellen.

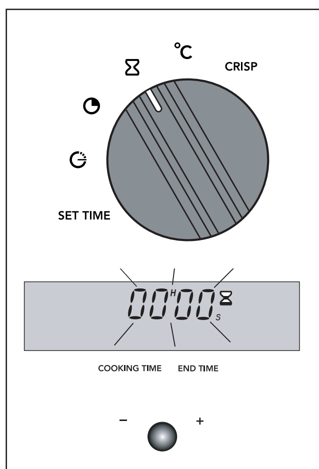
Met de instelknop kunt u de eindtijd verhogen of verlagen.

Voorbeeld : eindtijd van de bakcyclus om 13u00.

De oven zal pas beginnen te werken op het moment dat de bakcyclus om 13u00 zal aflopen.

Op het einde van de bakcyclus plaatst u de keuzeknop in de stand "°C" en de functiekiezer in de stand "0" (zowel bij "Onmiddellijk bakken" als "Uitgesteld bakken").

gebruik van de kookwekker



Uw oven is voorzien van een elektronische kookwekker die onafhankelijk van de oven werkt en waarop u een bepaalde tijd kan instellen.

Bij het gebruik van de kookwekker wordt op de display het uur door de tijd van de kookwekker vervangen.

Zet de keuzeknop in de stand "kookwekker". –> De display knippert en er verschijnt een zandloper.

Met de instelknop kan u nu de gewenste tijd instellen (maximaal 59 minuten 59 seconden).

Na enkele minuten stopt de display met knipperen en begint de tijd van de kookwekkersekondengewijs te lopen.
Na afloop van de bakduur hoort u een reeks bieptonen waarmee de kookwekker u wil melden dat de bakduur is afgelopen.

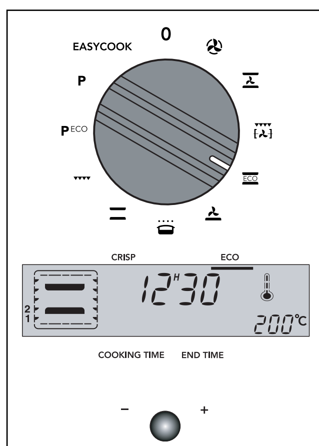


U kan de instelling van de kookwekker op elk moment van de bereiding wijzigen of annuleren.

energiebesparend bakken *

De programmaschakelaar mag enkel de tijd vermelden en mag niet knipperen.

• Zet de functiekiezer in de stand "ECO". Op de display licht de ECO-indicator op.



• Plaats uw ovenschaal in de oven. Op de display staat aangegeven in welke inschuifsleuf u het ovenrooster best plaatst.

Voorbeeld : Stand "ECO" -> inschuifsleuf 1 of 2.

• Uw oven stelt u nu de optimale baktemperatuur voor de gekozen bakstand voor (200°C).
U kan de baktemperatuur evenwel met de instelknop onder de display wijzigen.

Voorbeeld : stand ECO" en temperatuur aangepast

op 200°C.

De oven begint nu te werken.
De indicator "temperatuurstijging" geeft met balkjes aan hoeveel de temperatuur in de oven reeds is gestegen.
3 bieptonen geven aan dat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Om de functie ECO-bakken (spaarzaam bakken) optimaal te benutten, raden wij u aan de oven niet voor te verwarmen en de ovendeur niet te openen.

***In deze stand kunt u tot 20% energieverbruik sparen zonder dat uw bakresultaat er onder zal lijden.**
De stand ECO-bakken past in het kader van de Europese norm over energie-etikettering.



Na een bakcyclus blijft de ventilator van de oven een tijdje doorwerken om de verwarmingselementen af te koelen.

beschrijving van de bakfuncties

Functies	Ovenelement in werking	Beschrijving van de bakfuncties	Aanbevolen ovenniveau
Temperatuur mini/ preselectie/ maxi 35°C/ 180°C /235°C **Hetelucht**		Snelle stijging van de temperatuur. Sommige gerechten mogen meteen in een koude oven worden geplaatst. Aanbevolen stand om wit vlees, vis en groenten te bakken en tegelijk zacht te houden. In deze stand kunt u tegelijk op 3 ovenniveaus gerechten bereiden.	2em 3em 1er 5em 3em 1er
Temperatuur mini/ preselectie/ maxi 35°C/ 200°C /275°C * **Traditioneel met hetelucht**		Snelle stijging van de temperatuur. Sommige gerechten mogen meteen in een koude oven worden geplaatst. - Aanbevolen stand voor de bereiding van vlees en vis in bij voorkeur een aarden ovenschaal en voor taarten en pizza's. U kunt tegelijk op meerdere niveaus bakken.	2em 3em 1er
Temperatuur mini/ preselectie/ maxi 180°C/ 200°C /230°C **Grill en hetelucht + draaispit**		Deze stand combineert de werking van de ventilator en de grill. De grill maakt het gerecht door de infraroodstraling goudbruin. De ventilator zwakt de bruining af. - aanbraden en doorbakken van rood en wit vlees. - zacht bakken van gevogelte tot 1,7 kg.	3em
Temperatuur mini/ preselectie/ maxi 35°C/ 200°C /275°C * ECO **Traditioneel ECO**		In deze stand kunt u energie besparen zonder de bakkwaliteit te beïnvloeden. De stand ECO-bakken past in het kader van de Europese norm over energie-etikettering. OPMERKING : alle bereidingen in deze stand gebeuren **zonder voorverwarming**.	2em
Temperatuur mini/ preselectie/ maxi 35°C/ 205°C /275°C **Bodemelement + ventilator**		Onderste verwarmingselement en ventilator. - Voor vochtige gerechten (quiches, taarten met saphoudend fruit...) - gistbereidingen (cake, brioches, kugelhof, soufflés...).	1er
Temperatuur mini/ preselectie/ maxi 35°C/ 80°C /100°C **Warm houden**		De ventilator verdeelt de warmte rond het gerecht en houdt het warm. - rijzen van brooddeeg (minimumtemperatuur), - opwarmen van borden en warmhouden van gerechten.	2em
Temperatuur mini/ preselectie/ maxi 35°C/ 240°C /275°C **Traditioneel**		Onderste en bovenste verwarmingselement. Ideaal voor langzame en delicate bereidingen. - sappig gebraad, - sudderbakken van kleine hoeveelheden, - bakken van brood.	2em
Temperatuur mini/ preselectie/ maxi 180°C/ 275°C /275°C **Grill**		In de stand "dubbele grill" wordt het hele oppervlak van het ovenrooster bestraald. Voorverwarming van 5 minuten. - grillen van dun vlees, - grillen van sneetjes brood. Schuif de braadslee in de 1ste inschuifsleuf vanaf de ovenbodem om het braadjus op te vangen.	5em ou 4em

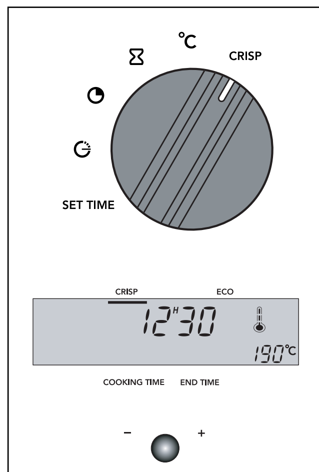
Tijdens het gebruik wordt de oven warm. Raak nooit de verwarmingselementen aan de binnenzijde van de oven aan. Hou kinderen op een veilige afstand.

*** Gebruikte codering voor de schriftelijke mededeling op het energie-etiket overeenkomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EC.**

gebruik van de CRISP-functie

De CRISP-functie is speciaal ontworpen om de gekozen bakstand te combineren met een bruining van het gerecht op het einde van de bakcyclus. Voor de bruining wordt tijdens de laatste 5 minuten van de bakcyclus de grill ingeschakeld.
De CRISP-functie kan worden gecombineerd met volgende bakstanden :





U kunt de CRISP-functie als volgt gebruiken : **of u voegt bij het begin van de bakcyclus gewoon 5 minuten bij de bakduur of op het einde van de bereiding zet u de keuzeknop in de stand "CRISP".**
• Stel de bakgegevens in en pas indien gewenst de baktemperatuur aan.
• Zet de keuzeknop in de stand "CRISP". De bakduur knippert op 0u05 (dit is de minimale crisptijd voor uw bereiding).
• Met de instelknop kunt u nu de totale bakduur instellen. Na enkele seconden wordt de bakduur automatisch geregistreerd. De display stopt met knipperen.
• De oven begint nu te werken en op de display licht onder CRISP een horizontaal balkje op om aan te geven dat de Crisp-functie is ingeschakeld.
5 minuten vóór het einde van de bakcyclus begint de indicator "CRISP" te knipperen.
Plaats de ovenschaal niet te dicht bij de grill om een te snelle bruining van het gerecht te vermijden. Zet de ovenschaal altijd op het ovenrooster in de 1ste of 2de inschuifsleuf vanaf de ovenbodem.
Voorbeelden van gerechten :
• Gratins van pasta, bloemkool, andijvie, visballetjes, crumble...
Voorbeelden van programmatie :
Gratin met uien :

- Kies de bakstand
- Kies de baktemperatuur : 180°C.
- Kies het programma : "CRISP".
- Kies de bakduur : 25 minuten.

De bouillon gaat 20 minuten bakken en tijdens de laatste 5 minuten wordt het gerecht een bruin korstje gegeven.



U kan de CRISP-functie op elk moment tijdens de bereiding met de draaiknop in- of uitschakelen. U kan de CRISP-functie eveneens inschakelen bij een bereiding met uitgesteld beginuur.

gebruik van de BOOSTER-functie

Indien u de ovendeur tijdens een bereiding opent (bij voorbeeld om een gebraad met vocht te besprenkelen), gaat een deel van de warmte in de oven verloren.

Uw oven bezit een functie die dit warmteverlies kan compenseren en de temperatuur in de oven zo snel mogelijk weer tot de ingestelde waarde kan doen stijgen.

Nadat u de ovendeur opnieuw heeft gesloten, begint de temperatuur van de oven snel weer tot de ingestelde waarde te stijgen. Links op de display licht daarbij de indicator "Booster" op tot de ingestelde temperatuur opnieuw is bereikt. Dank zij de Booster-functie garandeert uw oven optimale bakprestaties.

OPMERKING : de BOOSTER-functie wordt geactiveerd voor de bakstanden "Hetelucht", "Traditioneel hetelucht", "Hetelucht met onderste verwarmingselement" en "Traditioneel".

gebruik van uw oven

instellen van de lichtsterkte van de display

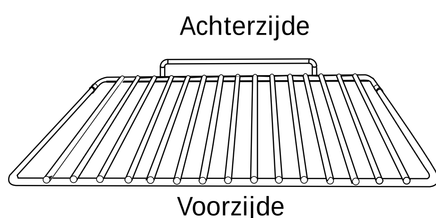
U kunt de lichtsterkte van de display als volgt instellen :

- Stel het uur op de programmaschakelaar met de instelknop op 12u10 in.

- Hou de instelknop ingedrukt en draai de knop nu om de lichtsterkte van de display te wijzigen.

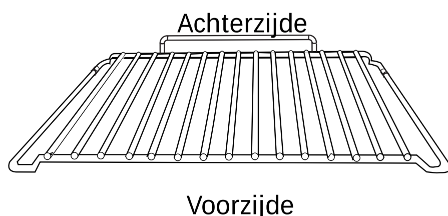
- Nadat u de gewenste lichtsterkte heeft ingesteld, stelt u opnieuw de correcte tijd op de programmaschakelaar in.

overzicht van de oventoebehoren



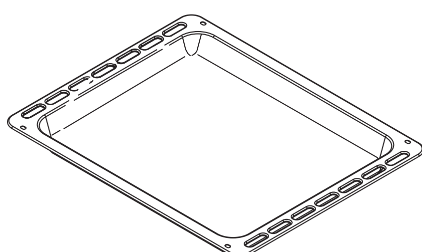
Ovenrooster met kantelbeveiliging

Op dit rooster kunt u alle soorten schotels en bakvormen met het te bereiden of te gratineren gerecht plaatsen.



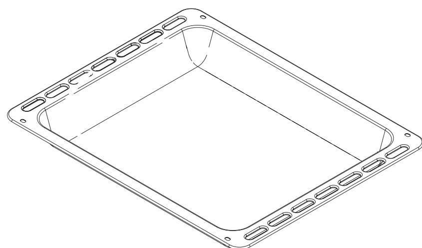
Ovenrooster met kantelbeveiliging met gebogen randen

Gebruik : zie ovenrooster hierboven.
De vorm van dit ovenrooster is speciaal ontwikkeld om uw gerecht op een hoogte tussen twee inschuifsleuven in te kunnen bakken.



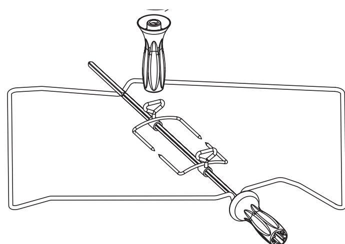
Multifunctionele ovenschaal (speciaal voor gebak)

Deze schaal dient als gebakschaal en beschikt over een schuine rand. Wordt gebruikt voor banket zoals roomsoezen, schuimtaartjes, madeleines, bladergebak enz.
De schaal wordt ingeschoven in de sleuven onder het ovenrooster om braadjus en braadvet op te vangen. Hij kan ook half gevuld met water worden gebruikt voor het bereiden van gerechten au bain-marie.
Gebruik de schaal nooit voor het roosteren of braden van vlees, want dit veroorzaakt hevig spatten op de ovenwanden.



Multifunctionele ovenschaal (vetvanger)

Deze schaal is bedoeld om jus en vet op te vangen van de dubbele grill of de geforceerde grill.
Hij kan worden gebruikt als ovenschaal voor stukken vlees met een aangepaste maat (b.v. gevogelte met groente eromheen, bij matige temperatuur).
De schaal wordt ingeschoven in de sleuven onder het ovenrooster om braadjus en braadvet op te vangen.
Hij kan ook half gevuld met water worden gebruikt voor het bereiden van gerechten au bain-marie.



Draaispit

Hoe gebruik ik het draaispit?
- Plaats de diepe ovenschaal in de eerste inschuifsleuf vanaf de ovenbodem om braadsappen op te vangen. Indien u een zeer groot stuk vlees dient te bereiden, kunt u de diepe ovenschaal op de ovenbodem plaatsen.
- Schuif een eerste braadvork op het spit, plaats vervolgens het te braden vlees tegen de vork op het spit en schuif tenslotte de tweede braadvork op het spit. Schuif het vlees met de twee vorken tot in het midden van het braadspit en draai de twee vorken vast.
- Plaats het braadspit op het draagkader.
- Druk de punt van het braadspit voorzichtig in de opening achter in de oven om het spit vast te zetten.
- Verwijder het handvat door het los te schroeven. Na de bereiding kunt u dit handvat opnieuw op het spit vastschroeven zonder zich te verbranden. Het uiteinde van het handvat is zo ontworpen dat u het makkelijk kunt losdraaien.

Belangrijke opmerkingen :

- Plaats geen aluminiumfolie op de ovenwanden om de oven schoon te houden. Aluminiumfolie leidt tot oververhitting van de oven wat beschadiging van het email van de binnenwanden van de oven kan veroorzaken
- Neem na een bakcyclus de oventoebehoren nooit met de blote hand vast (rooster, braadspit, braadslee, draagframe enz...).

Werking van de pyrolyse

- In de stand "pyrolyse" verwijdert uw oven bij hoge temperatuur spatvlekken en vlekken van overgekookte ovenschotels. Rook en geuren worden door een katalysecel vernietigd.
- Al naargelang van de graad van bevuiling van de oven kunt u een keuze maken uit 2 pyrolysecycli

Een spaarzame cyclus met een duur van 1u30 (bij deze pyrolyseduur wordt de oven 2u00 lang vergrendeld. De 30 extra minuten vormen de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de oven). Bij deze cyclus wordt 25% minder energie verbruikt dan bij een standaard pyrolysecyclus. Indien u deze cyclus regelmatig gebruikt (om de 2 of 3 bakcycli van vlees), houdt u uw oven altijd schoon.

Een superpyrolysecyclus met een duur van 2u00 (bij deze pyrolyseduur wordt de oven 2u30 lang vergrendeld. De 30 extra minuten vormen de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de oven). Deze cyclus zorgt voor een grondige reiniging van een zeer vuile oven

- Ter beveiliging wordt de ovendeur twee minuten na het begin van de pyrolysecyclus vergrendeld.

Gebruik van pyrolyse

- Tijdens het voorverwarmen van de oven treedt er in de oven rookontwikkeling op. Tijdens de bakcyclus zelf is deze rookontwikkeling sterk.
- Bij tal van gerechten veroorzaakt de oven sterke geuren (schaap, vis, grilgerechten).
- Wacht niet tot er te veel vetvlekken in de oven zitten alvorens de pyrolysereiniging uit te voeren.
- U hoeft de pyrolysereiniging niet na elk gebruik van de oven toe te passen, maar enkel indien de graad van bevuiling van de oven het noodzakelijk maakt.

Wanneer voert u een pyrolyse uit?

WEINIG BEVUILENDE GERECHTEN	Biscuits, groenten, patisserie quiches, soufflés...	Bakken zonder spatten : Geen pyrolyse nodig
NORMAAL BEVUILENDE GERECHTEN	Vlees, vis (in een ovenschotel)gevulde groenten	Voer eventueel om de 3 bakcycli een pyrolyse uit
STERK BEVUILENDE GERECHTEN	Grote vleesstukken, gerechten op het braadspit eend, kalkoen, lamsbout...	Voer de pyrolyse meteen na de bakcyclus uit indien er teveel spatten op de ovenwanden zitten.

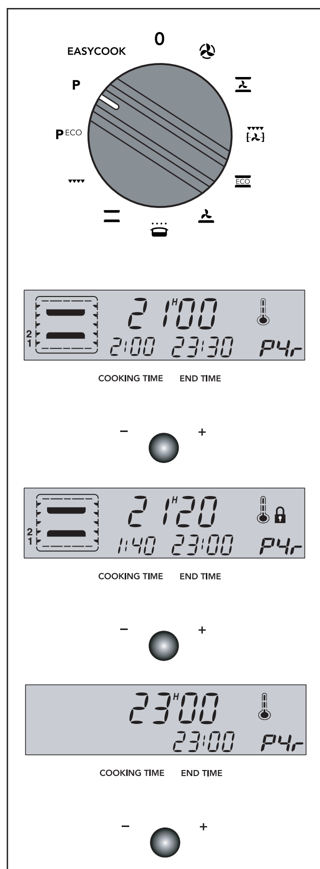
Enkele tips

Enkele tips om overmatige bespatting van de ovenwanden te vermijden :

- Kies de korrekte bakstand voor uw gerecht.
- Plaats het ovenrooster of het grillrooster in de aange wezen inschuifsleuf.
- Kies de juiste baktemperatuur voor uw gerecht.

Indien een groot stuk vlees ondanks deze tips toch nog rook en spatten veroorzaakt, verlaagt u de baktemperatuur.

Hoe voer ik een pyrolyse uit



a) Haal de oventoebehoren uit de oven en krab de grove korsten los.

b) Controleer of de programmakiezer de tijd aangeeft en dat de tijd niet knippert.

c) Plaats de functiekiezer in de stand "PYRO" of "PYRO ECO".

De duur van de pyrolyse is 1.30 u. in “PYRO ECO”of 2u in “PYRO”(niet verstelbaar). Bij deze tijdsduur komt nog de afkoeltijd van de oven inbegrepen tot de deur ontgrendeld is.

Op de display verschijnt het tijdstip waarop uw oven opnieuw beschikbaar is. De vermelding P4r of P-E geeft aan dat er een pyrolysecyclus (of ECO-pyrolysecyclus) bezig is.

Tijdens de pyrolysecyclus verschijnt er een hangslot op de display om aan te geven dat de ovendeur vergrendeld is.

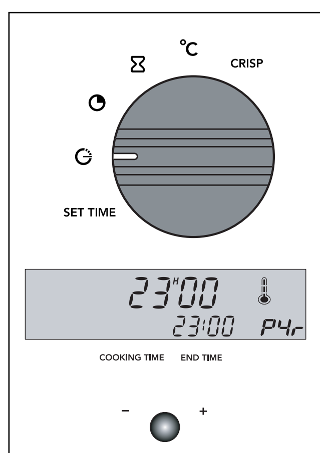
Op het einde van de pyrolysecyclus verdwijnt het hangslot van de display. U kunt nu de ovendeur openen.

d) Zet de functiekiezer opnieuw in de stand 0.

e) Nadat de oven is afgekoeld, kunt u de as met een vochtige doek opvegen.

De oven is nu schoon en kan voor een nieuwe bakcyclus worden gebruikt.

Het gebruik van uitgestelde pyrolyse.



Volg de aanwijzingen in de paragraaf "Hoe voer ik een pyrolyse uit?" en ga vervolgens als volgt te werk :

a) Zet de keuzeknop in de stand "Einde bakcyclus".

De eindtijd van de bakcyclus knippert. U kunt nu de eindtijd instellen.

Met de insteldraaiknop kunt u de eindtijd verhogen of verlagen.

Voorbeeld : einde bakcyclus om 23u.

De pyrolysecyclus zal pas starten op het moment dat de eindtijd van 23u zal worden bereikt.

Op het einde van de pyrolysecyclus zet u de keuzeknop in de stand °C en de functiekiezer in de stand 0.

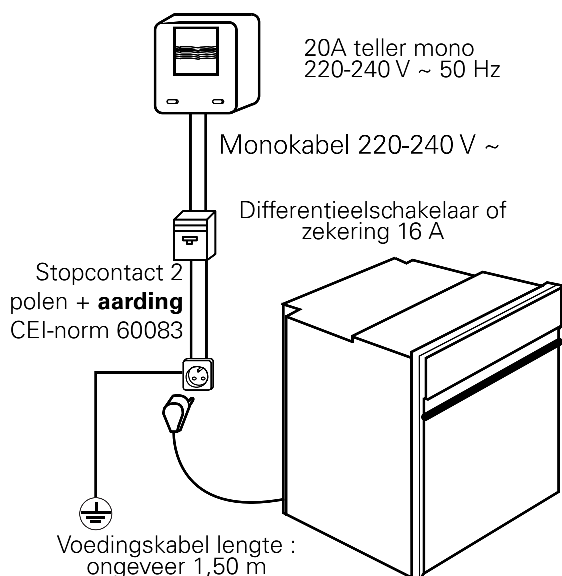
voor de installateur
aansluiting

Als specialist bent enkel u bevoegd voor de installatie en aansluiting van Atag-kookapparaten.
Daarom geldt onze waarborg enkel en alleen indien de installatie en aansluiting van deze apparaten overeenkomstig de geldende wettelijke voorschriften door u werden uitgevoerd.
Bij het niet naleven van deze voorwaarde is de installateur aansprakelijk en vervalt de verantwoordelijkheid van Atag.

Voer de elektrische aansluiting uit alvorens de oven in het meubel in te bouwen.

- Voor de aansluiting van de oven gebruikt u een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm2 (1 fasedraad + 1 nulleider + 1 aarding). Deze geleiders worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ (monofasig) via een genormaliseerd stopcontact (1 fasedraad + 1 nulleider + 1 aarding) overeenkomstig de norm CEI 60083 of via een element met omnipolaire schakelaar met een minimale afstand tussen de kontakten van 3 mm. De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aardingsklem ⏚ van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.
- Indien u kiest voor een aansluiting op een stopcontact, dient u ervoor te zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar blijft.
- Leg de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.
- Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.

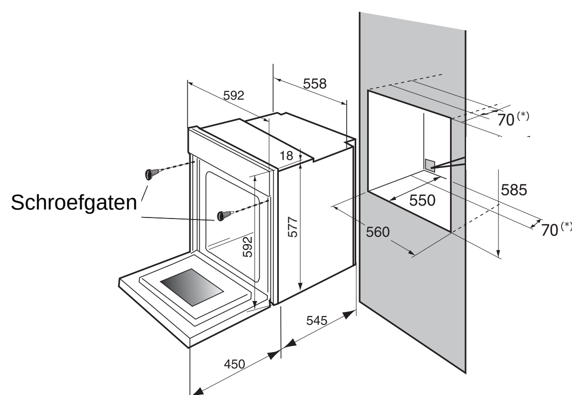
voor de installateur
aansluiting

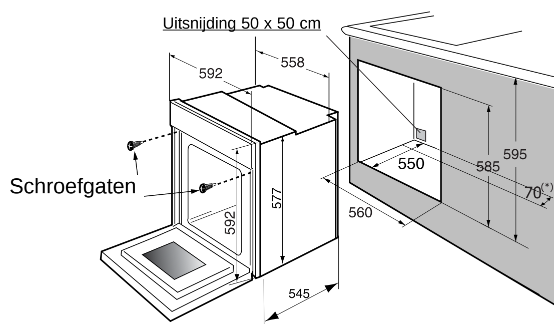


- De voedingskabel (H05 RR-F, H05 RN-F of H05 W-F) dient lang genoeg te zijn om te kunnen worden aangesloten op de oven wanneer de oven met het oog op de inbouw op de grond voor het keukenmeubel wordt geplaatst.

Werkwijze (koppel eerst de oven van het elektriciteitsnet af) :

- Open het toegangsplaatje rechts onderaan de achterwand. Draai hiervoor de 2 schroeven los en draai het plaatje weg.
- Ontbloot elke draad van de nieuwe voedingskabel over een lengte van 12 mm.
- Tors de draadjes van elke draad voorzichtig ineen.
- Draai de schroeven van het klemmenbord los en verwijder de te vervangen voedingskabel.
- Steek de voedingskabel langs de zijkant van de achterwand in de kabelklem rechts van het klemmenbord.
- Verbind de draden van de voedingskabel overeenkomstig het (de) schema('s) op het toegangsplaatje.
- Alle draadjes van elke draad van de voedingskabel dienen onder de schroeven vast te zitten.
- De fasedraad moet worden verbonden met de L-klem.
- De aardingsdraad (groen-geel) moet worden verbonden met de aardingsklem ⏚.
- De nulleider (blauwe draad) moet worden verbonden met de N-klem.
- Draai de schroeven van het klemmenbord stevig vast en controleer de stevigheid van de aansluiting door even aan elke draad te trekken.
- Leg de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.
- Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.





De oven kan naar keuze onder een werkblad of een (open* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven worden geïnstalleerd (zie schema)..

Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die vlekkeloze bakresultaten en een optimale reiniging garandeert. Voor een optimale luchtcirculatie dient u met de volgende punten rekening te houden :

• Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 5 mm tussen de zijwanden van de oven en de zijwanden van het inbouwmeubel.

• Het inbouwmeubel moet van hittebestendig materiaal gemaakt of ermee bekleed zijn.

• Voor meer stabiliteit schroeft u de oven met 2 schroeven in de in zijrand
voorziene schroefgaten in het meubel vast (zie schema).

Werkwijze :

1) Verwijder de rubberen schroefkapjes van de schroefgaten.
2) Boor 2 gaten Ø 3 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.
3) Bevestig de oven met de 2 schroeven.
4) Plaats de rubberen schroefkapjes opnieuw op de schroeven (de kapjes dempen tevens het geluid bij het sluiten van de ovendeur).

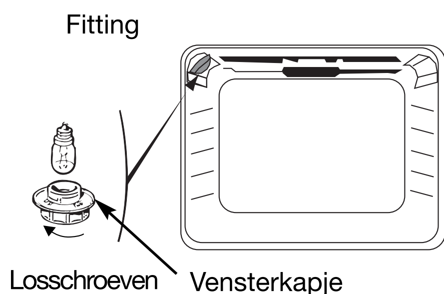
(*) bij een open kolommeubel dient de opening (maximaal) 70 mm te bedragen.

algemeen onderhoud

Laat de oven afkoelen alvorens met de manuele reiniging te beginnen.

Over het algemeen mag u geen schuurpoeders, metalen sponzen en scherpe voorwerpen gebruiken

vervanging van de ovenlamp



- De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.

BELANGRIJK : Schakel altijd de stroomtoevoer naar de oven uit alvorens de lamp te vervangen en laat indien nodig de oven afkoelen.

- Draai het vensterkapje een kwartslag naar links.
- Draai de lamp naar links los.

Kenmerken van de lamp :
- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- schroeffitting E 14

- Vervang de gloeilamp en monteer het glaasje terug.
- Steek de stekker van de oven weer in het stopcontact.

Opmerking : gebruik een rubberen handschoen voor het losschroeven van het vensterkapje en de lamp (praktisch!).

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm.	• De oven is niet aangesloten. • De zekering van de installatie is defect. • De baktemperatuur is te laag. • De sensor is defect. • Defecte temperatuursensor • Oververhitting van de oven. De oven staat nu op veiligheid	- Sluit de oven aan. - Vervang de zekering van uw installatie (16 A). - Verhoog de baktemperatuur. - Neem contact op met de servicedienst - Neem contact op met de servicedienst
Het hangslot knippert. De indicator "stijging temperatuur" knippert.	• De ovendeur is niet vergrendeld. • Defecte temperatuursensor	- Neem contact op met de servicedienst - Neem contact op met de servicedienst
De ovenverlichting werkt niet meer.	• De lamp is defect. • De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.	- Vervang de lamp. - Sluit de oven aan of vervang de zekering.
De pyrolysereiniging werkt niet.	• De ovendeur is niet goed gesloten. •Het vergrendelingssysteem is defect. • Defecte temperatuursensor • Het sensorcontact "gesloten ovendeur" is defect.	- Controleer of de ovendeur goed gesloten is. - Neem contact op met de servicedienst - Neem contact op met de servicedienst

de functie "EASY COOK"
voordelen en principe

Met de functie "EASY COOK" hoeft u geen baktemperatuur en bakduur meer in te stellen.
Deze twee waarden worden automatisch door uw oven berekend om een optimale bakprestatie te krijgen.
De bakstand "EASY COOK" verloopt in twee fases :

1) In een eerste fase (zoekfase) zal uw oven via de elektronische sensoren de specifieke bakgegevens voor uw gerecht registreren. In deze fase ziet u in de rechterzone van de display een symbool oplichten. Deze fase kan al naargelang van het gerecht tussen 5 en 40 minuten duren.

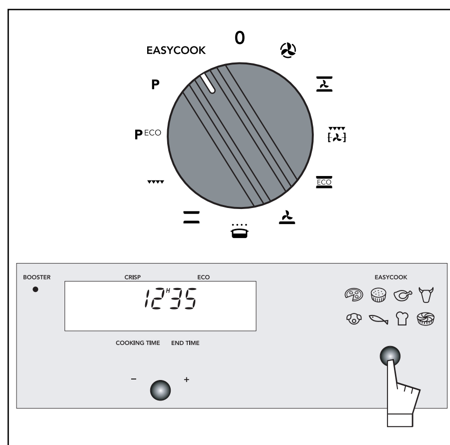
OPEN DE OVENDEUR NIET TIJDENS DEZE FASE om de registratie van de bakgegevens niet te onderbreken.

2) In een tweede fase (berekeningsfase) berekent de oven de bakduur. Nu
verschijnt het symbool "Auto" op de display. Op de oven verschijnt nu de resterende bakduur en het einduur van de bakcyclus.
U kunt nu de oven openen indien u bij voorbeeld het gerecht wil besprenkelen of omkeren.

de functie "EASY COOK"
hoe gebruik ik de EASY COOK-functie?

ALLE BEREIDINGSWIJZEN GEBEUREN ZONDER VOORVERWARMING VAN DE OVEN.

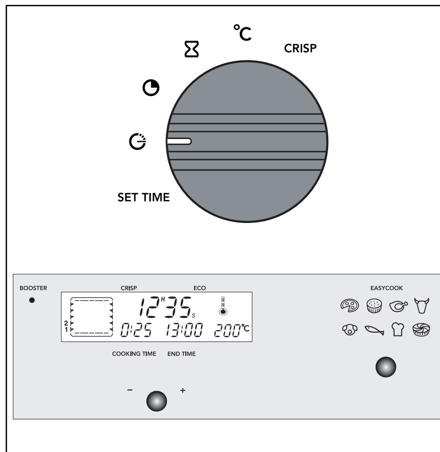
Onmiddellijk bakken:



Zet de keuzeknop in de stand "EASY COOK".

Op de display verschijnt een lijst met verschillende gerechten.
Kies het gerecht met de draaiknop.
Plaats het gerecht in de aanbevolen inschuifsleuf.
Sluit de ovendeur. De oven begint nu te werken.
De oven begint nu met de zoekfase.
Tijdens deze fase brandt een symbool op de display en de oven stelt een bakduur voor.
Na de bakcyclus hoort u een reeks bieptonen.

Uitgesteld bakken :



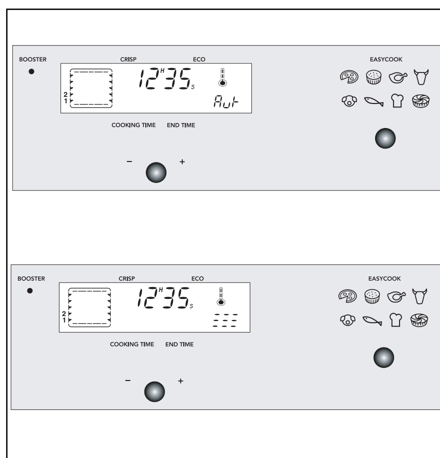
Zet de keuzeknop in de stand "EASY COOK".
Kies het gerecht met de draaiknop.
Plaats uw gerecht in de oven en sluit de ovendeur.

Zet de keuzeknop in de stand “ ”.
Stel met de draaiknop de gewenste eindtijd van de bakcyclus in.

Voorbeeld : einde baktijd om 13u00.

De oven begint niet meteen te werken, maar pas op het moment dat de ingestelde eindtijd zal worden bereikt. de eindtijd wordt geschat op basis van de gemiddelde baktijd. Net zoals bij een bakcyclus die onmiddellijk start, wordt de baktijd tijdens de
bakcyclus optimaal aangepast. De eindtijd kan bijgevolg met enkele minuten afwijken van de ingestelde eindtijd

Tips :



Indien u evenwel de oven opent terwijl het symbool "Auto" nog brandt, zal u een bieptoon horen en beginnen de symbolen van de verschillende gerechten te knipperen.

Nadat het symbool "Auto" op de display is verschenen, kunt u de oven openen.

De functie "EASY COOK" DIENT MET EEN KOUDE OVEN TE BEGINNEN. Indien u een tweede maal in de stand "EASY COOK" wil bakken, dient u te wachten tot de oven is afgekoeld. Indien u toch meteen een nieuwe bakcyclus in de stand "EASY COOK" wil starten, knipperen "°C " en de symbolen van de gerechten op de display om aan te geven dat u niet meteen een nieuwe bakcyclus kan starten.

problemen en oplossingen bij EASY COOK :

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Bieptonen	• U heeft de ovendeur tijdens de zoekfase geopend. Het programma is geannuleerd.	- Laat de oven afkoelen alvorens een nieuwe bakcyclus te starten.
Symbool --- knippert op de display	• De oven probeert de ideale bakduur te bepalen.	- Dit is normaal.
"Auto" licht op	• De oven heeft nu de optimale bakduur bepaald.	- Dit is normaal.
De keuzeknop staat op EASY COOK en de pictogrammen en °C knipperen.	• De oven is te warm om een bakcyclus in "EASY COOK" te starten.	- Wacht tot de oven is afgekoeld of gebruik een traditionele bakstand.

EASY COOK-bakgids

Pizza	• verse pizza • ovenklare pizza • huisgemaakte pizza • diepvriespizza	• Plaats de pizza op het rooster om een krokante korst te krijgen. U kunt een vel bakpapier tussen de pizza en het rooster leggen om te vermijden dat overlopende kaas in de oven druipt. • Plaats de pizza in de emailschaal om een zachte bodem te krijgen.
Quiche	• verse quiche • diepvriesquiche	• Gebruik een niet-klevende aluminiumbakvorm om een quiche met knapperige onderzijde te krijgen. • Bij diepvriesquiches verwijdert u het schaaltje alvorens de quiche op het rooster te plaatsen.
Kip	• Kippen van 1 kg tot 1,7 kg • Jonge eend, parelhoen	• Braden van kip op het draaispit : vergeet niet de braadslee op het ovenrooster in de 1ste inschuifsleuf vanaf de ovenbodem te plaatsen om braadsappen op te vangen. • Bereiding van kip in een ovenschaal : gebruik bij voorkeur een aarden ovenschaal om spatten te vermijden. • Doorprik de huid van de kip enkele malen met een vork om vetspatten te vermijden.
Rundsgebraad	• Rundsgebraad (saignant)	• Voor de bereiding van "saignant" rundgebraad. Indien u het gebraad wil doorbakken, kiest u best voor een traditionele bakstand. • Verwijder zoveel mogelijk vetreepjes om rookvorming te vermijden.
Varkensgebraad	• Varkensgebraad - Varkensrollade - Varkensfilet	• Haal het gebraad minstens 1 uur vóór de bereiding uit de ijskast. Hoe kouder het vlees bij aanvang van de bereiding, hoe minder gebakken het op het einde van de bakcyclus zal zijn. • Gebruik een aarden ovenschaal en voeg 1 of 2 soeplepels water toe. • Op het einde van de bakcyclus wikkelt u het vlees in aluminiumfolie en laat u het vlees 7 tot 10 minuten rusten alvorens het aan te snijden. Zout mag u pas op het einde van de bakcyclus toevoegen.
Vis	• Hele vissen (zeebrasem, koolvis, forel, makreel...) • Gebraden vis	• Ideale functie voor de bereiding van volledige vis met kruiden en witte wijn (voor het grillen van vis of het bereiden van vis in papillot dient u de oven voor te verwarmen).
Gebak 2 keuzes mogelijk	• GEBAK • Gebakjes : cake (gezouten, gesuikerd). Cakebeslag	• Voor de bereiding van gebak in een ronde of vierkanten cakebakvorm op het ovenrooster. U kunt tegelijk 2 cakes in 2 bakvormen naast elkaar bakken.
Draai de instelknop naar rechts om gebak en koekjes te bakken.	• BISCUITS • Koekjes : cookies, croissants, sandwiches, pistolets, rozijnenbroodjes, croque-monsieur.	• Koekjes. Gebruik altijd de emailschaal. ⚠ Bereid soezen altijd in de stand "Koekjes" om goede resultaten te krijgen.
Taarten	• Verse taart • Diepvriestaart	• Gebruik een niet-klevende aluminiumbakvorm. • De onderzijde van de taart zal krokant zijn.

Pizza

Om te vermijden dat kaas en tomatensaus langs de pizza heen in de oven sijpelt, kunt u tussen de pizza en het ovenrooster een vel bakpapier leggen

Kip

Kies een ovenschaal die aangepast is aan de grootte van de kip om te vermijden dat de vetten aanbakken.

Taarten / Quiches

Gebruik geen glazen en porseleinen ovenschalen. Deze schalen zijn te dik waardoor de baktijd langer wordt en het deeg niet krokant word.

Bij fruittaarten bestaat het risico dat de bodem week wordt. Strooi daarom enkele soeplepels griesmeel, paneermeel, amandelpoeder of tapiocameel op de bodem.

Dit zal het vocht absorberen. Saphoudende of diepgevrozen groenten of fruitsoorten (peren, spinazie, broccoli of tomaten) kunt u bes trooien met een soeplepel maisbloem.

Vis

Let er bij de aankoop van vis op dat de vis een aange name en geen sterke geur heeft.

Het visvlees dient stevig en strak te zijn en de schubben dienen vast aan het vel te zitten. De ogen van de vis dienen helder en bol te zijn en de kieuwen glanzend en vochtig

Rund / Varken (VLEES IN HET ALGEMEEN)

Haal alle vlees geruime tijd voor het begin van de bereiding uit de koelkast.
Indien u koud vlees meteen in de oven plaatst, zal het vlees door de schok koud-warm hard worden. Uw vlees zal bruin aan de buitenzijde,rood aan de binnenzijde en warm in de kern zijn. Zout het vlees nooit vóór de bereiding : het zout zuigt het bloed op en droogt het vlees uit. Draai het vlees met een spatel om. Indien u het met een vork omdraait, zal het bloed door het prik ken in het vlees wegvloeien. Wikkel het gebraad na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 5 tot 10 minuten op de deur van de warme oven rusten alvorens het aan te snijden. Zo kan het bloed dat tijdens het bakken naar de buitenzijde van het vlees werd gezogen, terug tot de binnenzijde doordringen.

Gebruik een aarden ovenschaal. Bij glazen ovenschalen gaat het gerecht snel spatten.

Gebruik ook nooit de geëmailleerde braadslee om te bakken of te braden.

Pizza

Basis : 1 pizzadeeg voor een pizza :

*met groenten : 6 soeplepels tomatensaus + 100 g in blokjes gesneden courgetten + 50 g in blokjes gesneden paprika's + 50 g in schijfjes ges neden aubergines + 2 in schijfjes gesneden tomaten + 50 g geraspte Gruyèrekaas + oregano + zout + peper.
*met Roquefortkaas en gerookt spek : 6 soeplepels tomatensaus + 100 g gerookt spek + 100 g in blokjes gesneden Roquefortkaas + 50 g noten + 60 g geraspte Gruyèrekaas.
*met worst en kwark : 200 g uitgelekte kwark die u over het deeg uit strijkt + 4 in schijfjes gesneden worstjes + 150 g in lintjes gesneden ham + 5 olijven + 50 g geraspte Gruyèrekaas + oregano + zout + peper.

Taarten / Quiches :

Bakvorm in aluminium met een antikleeflaag en een diameter van 30 cm.

Taart van bladerdeeg met appelpraliné :

1 bladerdeeg waarin u enkele keren met een vork prikt.
200 ml met een vanillestokje aan de kook gebrachte room.
stijfgeklopt eiwit van 2 eieren met 30 g suiker waaraan u de afgekoelde room toevoegt.
2 in blokjes gesneden appelen die u in 70 g praline rolt.
Leg de room en de aardappelen op het deeg en plaats het deeg in de oven.

Quiches :

Basis : 1 aluminiumbakvorm met een diameter van 27 tot 30 cm.
1 gebruiksklaar kruimeldeeg
stijfgeklopt eiwit van 3 eieren + 50 cl dikke room
zout, peper, nootmuskaat.

Garnituur : 200 g gebakken spekjes
of - 1 kg gebakken andijvie of witloof + 200 g geraspte Goudakaas
of - 200 g broccoli + 100 g spekjes + 50 g schimmel kaas
of - 200 g zalm + 100 g gekookte en uitgelekte spinazie.

Vis

Zeebrasem met cidersaus :
1 zeebrasem van 1,5 kg
500 g Parijse champignons
2 zure appelen
2 sjalotten
2 soeplepels dikke room
100 g boter
1/2 liter cider, zout, peper.

Verwijder de ingewanden en de schubben van de vis. Spreid de fijn gehakte sjalotten en in schijfjes gesneden champignons over de bodem van een ovenschaal en leg hier de zeebrasem op. Voeg de cider toe, kruid met peper en zout en leg er nog enkele nootjes boter op. Zet de schaal in de oven.
Na de bereiding legt u de vis op een warme schaal. Filter de baksaus en deglaceer de bakschaal met de room. Voeg de room bij de baksaus en dien de vis op met de saus, aardappelen en champignons.

Kip

Steek een boeketje verse dragon in de kip of wrijf de kip met een mengeling van 6 geplette knoflookteentjes, een beetje grof zout en enkele peperkorrels in.

Rundsgebraad

Saus op basis van SAUTERNES-WIJN, PETERSELIE en ROQUEFORTKAAS

Laat twee eetlepels zeer fijn gesneden sjalotten in een beetje boter stoven. Voeg 10 cl Sauternes-wijn toe en laat de alcohol verdampen. Voeg vervolgens 100 g Roquefortkaas toe en laat de kaas zachtjes smelten. Voeg 20 cl vloeibare room en peper en zout toe. Breng de saus aan de kook.

Chocoladekoekjes

12 ovenschaaltjes in aluminium
60 g boter
200 g bittere chocolade (met een cacaogehalte van meer dan 50%)
100 g poedersuiker
4 eieren
1 zakje chemisch gist
70 g gezeefde bloem

Laat de chocolade samen met de boter op een zacht vuurtje smelten. Meng de eigelen met de suiker tot u een glad mengsel krijgt. Voeg de bloem, de gesmolten chocolade en ten slotte ook het gist toe. Klop de eiwitten stijf en meng ze voorzichtig door het deeg. Beboter de ovenschaaltjes lichtjes en strooi een beetje bloem over de beboterde wanden van de ovenschaaltjes. Giet er het deeg in (let erop dat er geen deeg op de randen van de schaaltjes komt). Plaats de ovenschaaltjes in de oven op de bakplaat en kies de stand KOEKJES. Haal de koekjes na de bereiding uit de schaaltjes en laat ze op een rooster afkoelen. Dien de koekjes met een Engelse vanillesaus of ijs met kokosnoot op.

Cakebeslag met citrusvruchten

Caramel : 20 suikerklontjes (200 g)
Taart : 4 eieren
200 g griessuiker
200 g bloem
200 g goede boter (zacht laten worden!)
2 koffielepels gist
Fruit : 1 blik citrusvruchten op siroop

Laat de vruchten uitlekken. Maak een caramel. Zodra de caramel kleur krijgt, giet u hem in een bakvorm voor koeken. Schud de bakvorm om de caramel evenmatig over de bodem te spreiden. Laat de caramel afkoelen. Mix de zachte boter met de suiker in een mixer (van een keukenrobot). Klop er de eieren één na één door en voeg vervolgens met een zeef de bloem toe. Voeg ten slotte het gist toe. Leg de citrusvruchten in de vorm van een roos over de caramel. Giet er het deeg over en plaats de bakvorm in de oven. Kies de stand GEBAKJES. Haal de cake na de bereiding uit de bakvorm en plaats hem op een mooie taartschaal. Dien de cake koud op.
Als fruit kan u appelen, peren en abrikozen gebruiken.

Introduction

Madame, Monsieur,

Vous faîtes confiance à Atag en choisissant ce Four et nous vous en remercions.

Pour profiter pleinement, dès aujourd'hui, des nombreux avantages de votre nouveau partenaire, nous vous recommandons de lire attentivement les conseils de ce guide.

Atag développe continuellement de nouvelles technologies pour vous offrir le meilleur des fours. Celui-ci recelle les innovations les plus récentes.
En combinant ses multiples fonctions et accessoires, vous tirez le meilleur parti de votre four et exaltez la saveur de vos recettes préférées.

Au fil des années vous pourrez ainsi renouveller, dans les meilleures conditions, vos expériences culinaires pour le plaisir de tous.

conseils

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utlilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
- Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. Eloignez les jeunes enfants.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolerie (grille, tournebroche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.
- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolerie et enlevez les débordements importants.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.
- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Eloignez les jeunes enfants.
- Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

- Pour votre sécurité votre four est équipé d'un ARRÊT AUTOMATIQUE
si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 10 heures de fonctionnement , la fonction AS (Automatique Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS s'affiche à la place de l'heure et une série de 2 bips successifs est émise pendant un certain temps.

Nota : Remettez impérativement le sélecteur de fonction sur 0 pour réutiliser votre four.

table des matières

comment se présente votre four ?

présentation du four	31
présentation du bandeau et du programmateur	32

comment utiliser votre four ?

mettre à l'heure	33
faire une cuisson immédiate	34
faire une cuisson programmée avec départ immédiat	35
faire une cuisson programmée avec départ différé	35
utiliser la minuterie	36
faire une cuisson économique	37

modes de cuisson du four

description des fonctions	38
utilisation de la fonction "CRISP"	39
utilisation de la fonction "BOOSTER"	40

casserolerie

accessoires	41

comment faire une pyrolyse ?	42

pour l'installateur

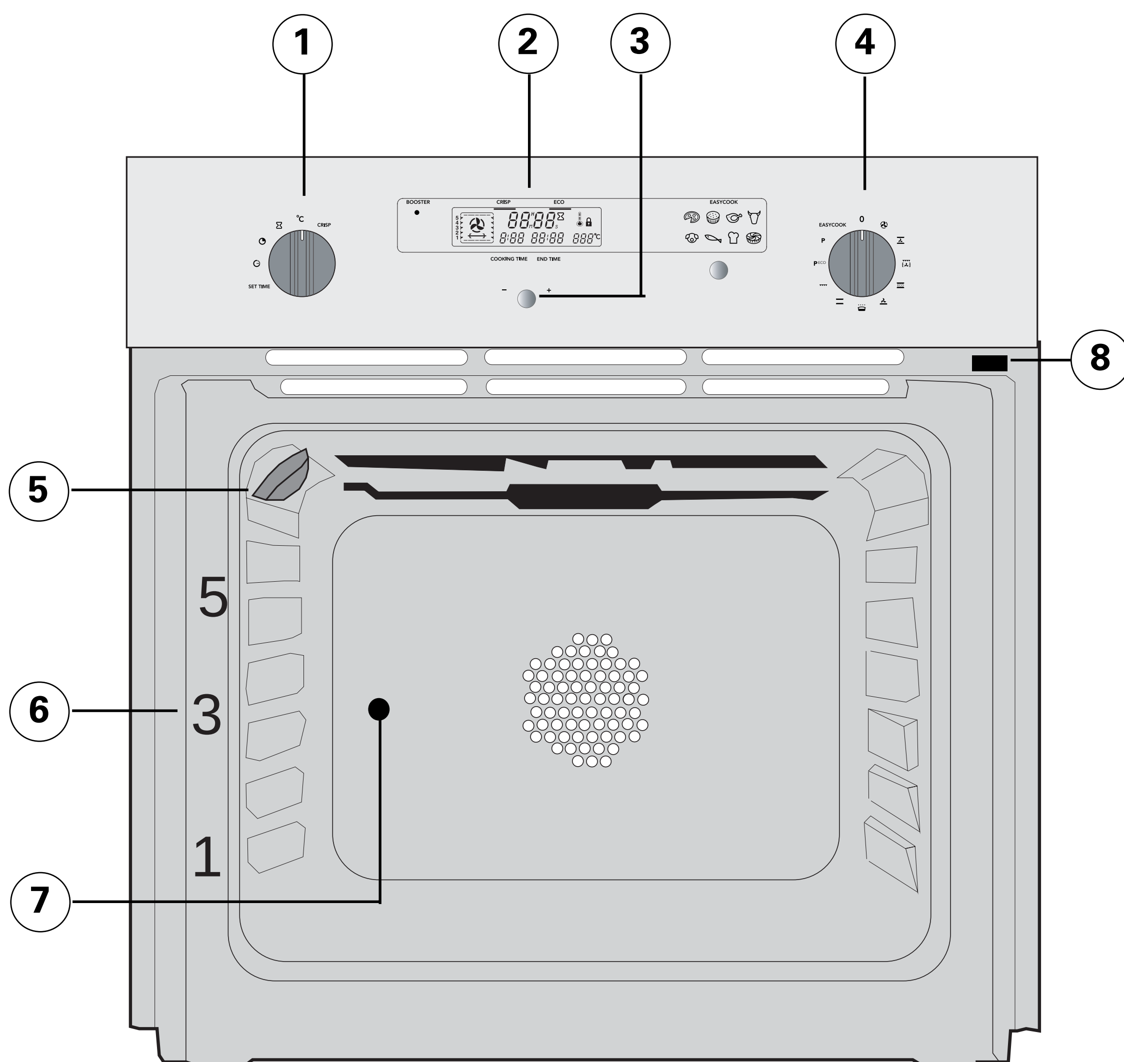
raccordement	44
encastrement	45

entretien général	46
changer l'ampoule	46

pannes	47

comment utiliser la fonction Easy Cook ?

avantage et principe	48
mode d'utilisation	48
que faire en cas d'anomalies avec Easy Cook ?	49
guide des fonctions Easy Cook	50
conseils et astuces	51
quelques recettes	52



DESCRIPTIF APPAREIL

1 **Sélecteur de mode**

2 **Programmateur**

3 **Bouton de réglage**

4 **Sélecteur de fonctions**

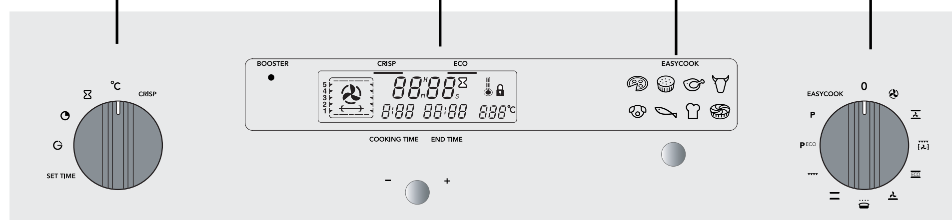
5 **Lampe**

6 **Indicateur de gradin**

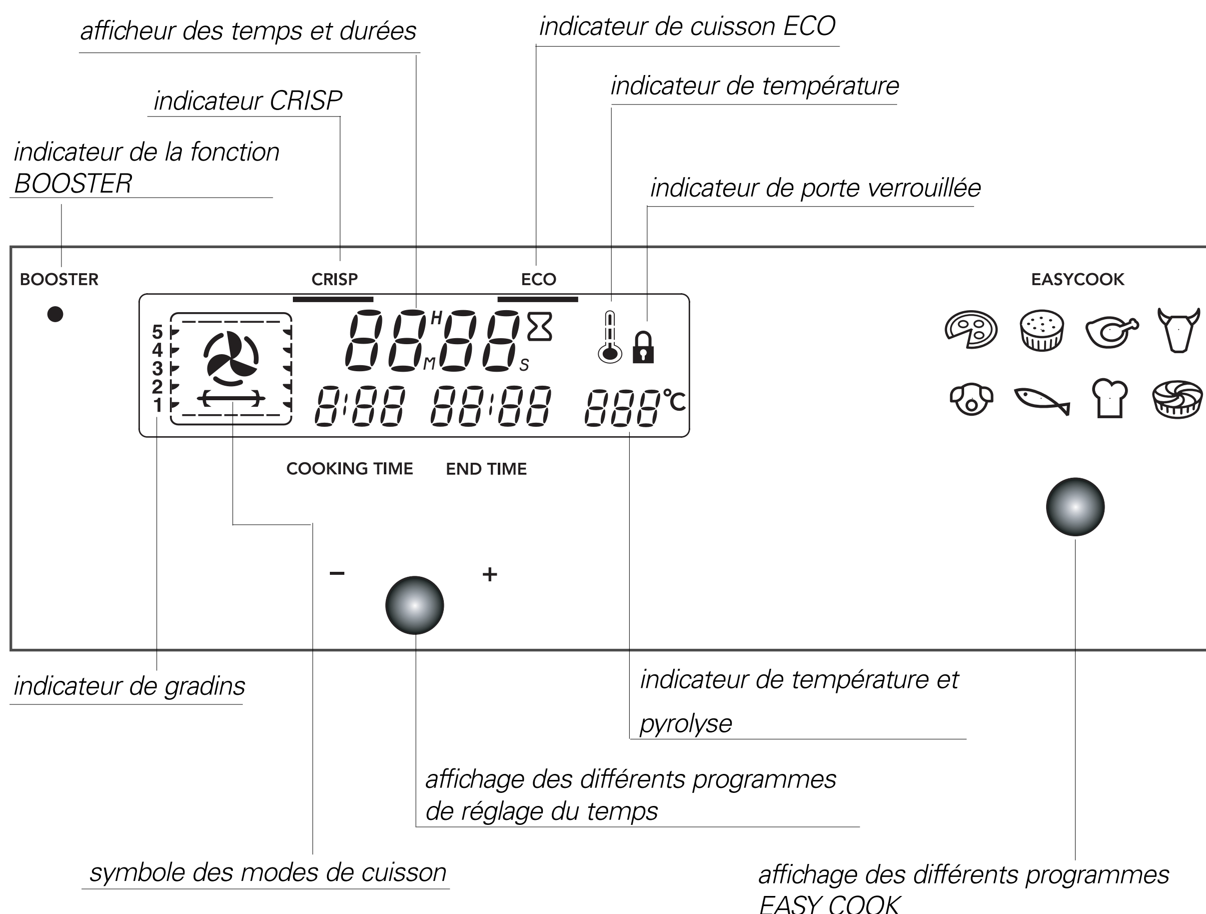
7 **Trou pour tourne-broche**

8 **Contact de détection d'ouverture de porte**

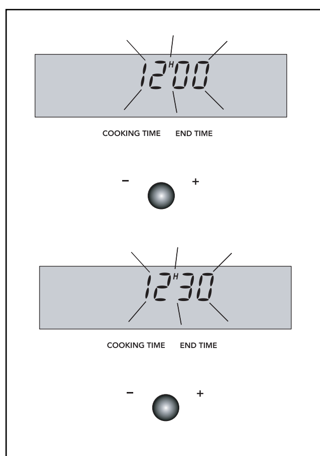
présentation du bandeau



détail du programmateur



mettre à l'heure

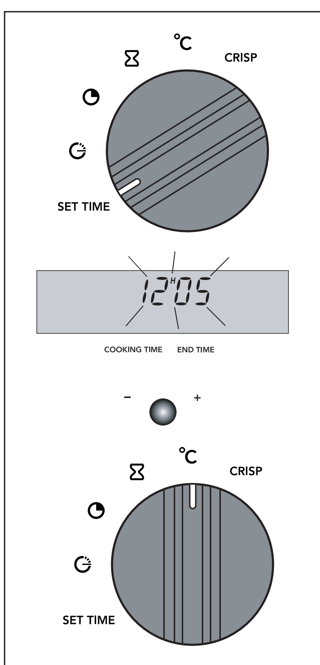


Lors du branchement

• L'afficheur clignote à 12h00.

• Réglez l'heure en tournant le bouton dans le sens **+** ou **-** (la vitesse de rotation du bouton fait varier la vitesse de réglage de l'heure)

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes
-> l'affichage ne clignote plus



Remise à l'heure de l'horloge

Positonnez le sélecteur de programme sur "Mise à l'heure".

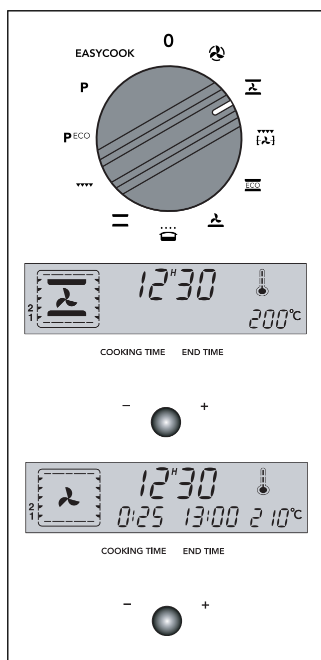
L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.
Pour le réglage, tournez le bouton dans le sens +
ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

Après avoir réglé l'heure de votre choix, positionnez le sélecteur sur "°C"
-> l'affichage de l'heure ne clignote plus.

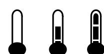
Le réglage de l'heure n'est pas possible en programmation différée.

S'il n'y a pas de validation par le sélecteur de fonction °C, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

faire une cuisson immédiate



Le programmateur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

• Choisissez le mode de cuisson :
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position  „Traditionnel pulsé".

L'afficheur du four illustre alors le mode de cuisson choisi en animant les éléments qui vont fonctionner (résistance de sole, gril, chaleur tournante,...)
-> le four se met en marche et le symbole de thermostat s'affiche.

Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur et les recommandations fournie par le guide de cuisson.
Exemple : Position „Traditionnel pulsé"-> gradins 1 ou 2 conseillés.
Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.
Il vous est cependant possible d'ajuster la température en utilisant le bouton "Réglages" situé sous l'afficheur
Exemple „Traditionnel pulsé". ajustée à 210°C.


Après ces actions le four chauffe :
- Ces états de l'indicateur de montée en température signalent la progression de la température à l'intérieur du four.
- 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.

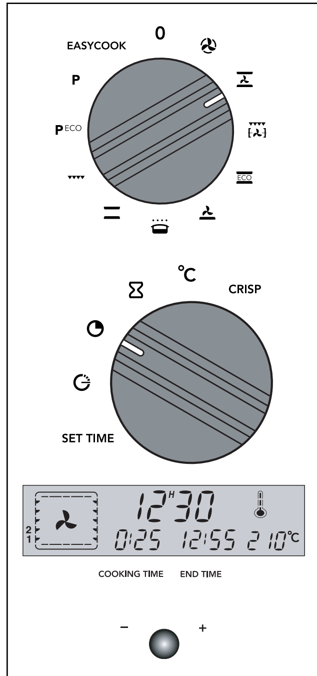
Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

faire une cuisson programmée

Avec départ immédiat

1. Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajuster la température.

Exemple : position : „Traditionnel pulsé".
température 210°C.



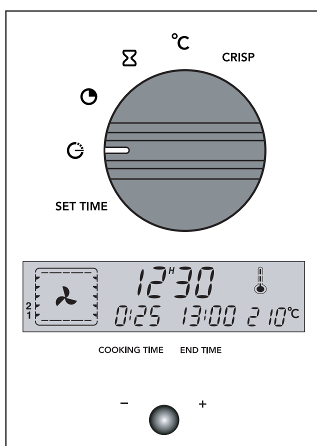
2. Positionnez le sélecteur de programme sur la position "Durée de cuisson".
La durée de cuisson clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.
3. Tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - pour régler le temps souhaité.
Exemple : 25 min de cuisson. L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes, ->l'afficheur ne clignote plus.
Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.
L'heure de fin de cuisson (heure de départ+heure de cuisson) s'affiche automatiquement
Dans cet exemple : fin de cuisson à 12h55.

Après ces 3 actions, le four chauffe :
- Ces états de l'indicateur de montée en température signalent la progression de la température à l'intérieur du four.
- 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte

En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.
L'arrêt des bips se fait en mettant le sélecteur de fonctions sur"0".

Avec départ différé ? (heure de fin choisie)

Procédez comme une cuisson programmée puis, après le réglage de la durée de cuisson



Positionnez le sélecteur de programme sur la position "Fin de cuisson".

La fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

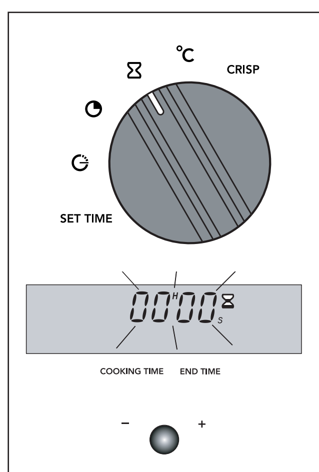
Tournez le bouton de "Réglages" dans le sens **+** ou **-** pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : Fin de cuisson à 13h.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à *13h.*

Quand votre cuisson est terminée, dans les deux cas précédents, remettre le sélecteur de programme sur " °C " et le sélecteur de fonctions sur 0.

utiliser la minuterie



Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

Placez le sélecteur de programmation du temps sur la position "Minuterie"-> l'afficheur clignote et un petit sablier s'allume.

Tournez le bouton de réglage (**+ ou -**) jusqu'à
obtenir la durée voulue (maxi 59 minutes 59 secondes)

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes, la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.
Une fois la durée écoulée, la minuterie émet des bips sonores pour vous avertir.

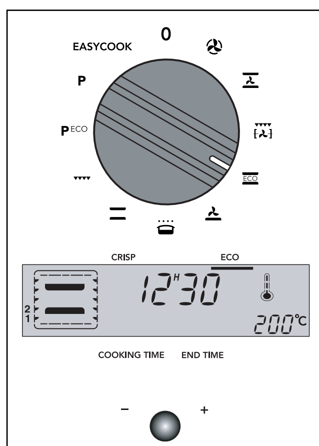


Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation du minuteur.

faire une cuisson économique *

Le programmateur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

• Tournez le sélecteur de fonctions sur la position "ECO". L’indicateur “ECO” s’allume dans l’afficheur.



• Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l’afficheur.

Exemple : position "ECO" -> gradins 1 ou 2 conseillés.

• Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi 200°C.
Il vous est cependant possible d’ajuster celle-ci en utilisant le bouton situé sous l’afficheur.

Exemple : position "ECO" ajustée à 200°C.

Après ces actions le four chauffe :
L’indicateur de montée en température s’anime et signale la progression de la température à l’intérieur du four.
3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.

Pour optimiser la cuisson ECO, ne pas faire de préchauffage et ne pas ouvrir la porte.

***Cette position permet de faire un gain d’énergie jusqu’à 20% tout en conservant les résultats de cuisson identiques.**
La position ECO est utilisée pour l’étiquettage énergétique.



Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

description des fonctions

Fonctions	Eléments en fonctionnement	Description de la fonction	Niveaux préconisés
température mini / présélectionnée / maxi 35°C/ 180°C /235°C **Chaleur tournante**		Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid. Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.	2em / 3em 1er / 5em 3em 1er
température mini / présélectionnée / maxi 35°C/ 200°C /275°C * **Traditionnel pulsé**		Ce mode permet la montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid. - pour les viandes, poissons, posés dans un plat en terre de préférence, pour les tartes et pizzas. Pour des cuissons sur plusieurs niveaux.	2em / 3em 1er
température mini / présélectionnée / maxi 180°C/ 200°C /230°C **Gril pulsé + tournebroche**		Ce mode combine alternativement l'effet de la turbine et du gril : le gril fait rayonner l'infrarouge sur l'aliment et le mouvement d'air créé par la turbine en atténue l'effet. - pour saisir et cuire à coeur viandes rouges et blanches. - pour cuire doucement les volailles jusqu'à 1.7 kg. Glissez la lèchefrite 1er gradin ou sur la sole.	3em
température mini / présélectionnée / maxi 35°C/ 200°C /275°C * ECO **Traditionnel ECO**		Ce mode permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique. NOTA : toutes les cuissons se font **sans préchauffage**.	2em
température mini / présélectionnée / maxi 35°C/ 205°C /275°C **Sole pulsée**		Ce mode combine la source de chaleur basse et la turbine de brassage d'air. - pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...) - pour les préparations qui lèvent (cake, brioches, kuglof, soufflés...)	1er
température mini / présélectionnée / maxi 35°C/ 80°C /100°C **Maintien au chaud**		Le maintien au chaud est assuré par la turbine qui brasse l'air réchauffé autour de l'aliment. - pour faire lever les pâtes à pain (température au mini) - pour chauffer les assiettes, maintenir un plat au chaud	2em
température mini / présélectionnée / maxi 35°C/ 240°C /275°C **Traditionnel**		Ce mode combine les sources de chaleur haute et basse. Idéal pour les cuissons lentes et délicates. - pour des gibiers moelleux - pour faire mijoter des petits plats - pour réussir les pains	2em
température mini / présélectionnée / maxi 180°C/ 275°C /275°C **Gril**		Le gril double couvre toute la surface de la grille. Effectuez un préchauffage de 5 min. - pour griller viandes de faible épaisseur. - tranches de pain. Glissez la lèchefrite au 1er gradin pour recueillir le jus.	5em ou 4em

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

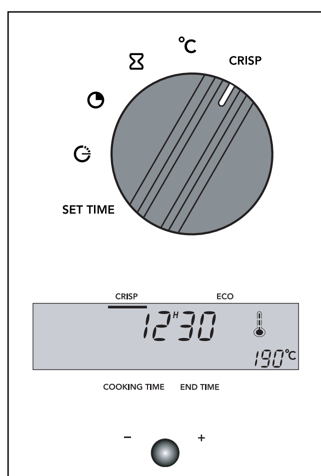
Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Eloignez les jeunes enfants.

utiliser la fonction “CRISP”

Cette fonction vous permet d’associer à la séquence de cuisson choisie une fonction ”Dorage” du plat en fin de cuisson, celle-ci s’effectuant par la mise en service du grill pendant les 5 dernières minutes de la séquence.

Elle n’est active que sur les fonctions de cuisson suivantes :





Cette fonction peut être programmée en début de cuisson **en ajoutant 5 minutes au temps de cuisson ou simplement en fin de cuisson en positionnant le sélecteur de fonction sur ”CRISP”.**

• Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température

• Positionnez le sélecteur de programme sur la position”CRISP”, la durée de cuisson clignote à 0h05 (cette valeur de durée correspond au temps minimum nécessaire pour activer la fonction “CRISP” dans la séquence de cuisson choisie).

• Tournez le bouton de réglage pour ajuster la durée de cuisson totale. L’enregistrement de la durée est automatique au bout de quelques secondes, l’afficheur ne clignote plus.

• Après ces 3 actions, le four chauffe et une barre horizontale dans l’afficheur, sous le texte “CRISP” s’illumine, vous indiquant que la fonction est en service.

Cinq minutes avant la fin de cuisson, l’indicateur “CRISP” clignote.

Ne posez pas les plats trop prêts du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1er ou 2ème gradin (en partant du bas).

Exemples de plats :

• Gratins de pâtes, de chou-fleurs, d’endives, de coquilles de poisson, de crumble..

Exemples de programmation :

Gratinée à l’oignon :

- Sélectionnez la séquence de cuisson
- Sélectionnez la température : 180°C
- Sélectionnez le programme : “CRISP”
- Sélectionnez le temps : 25 minutes.

Le bouillon va chauffer pendant 20 minutes et le gratinage se fera pendant les 5 minutes restantes.



Il est possible de mettre en service ou de supprimer cette fonction à tout moment de la cuisson en agissant sur la manette de réglage. Il est également possible d’activer cette fonction dans une cuisson différée.

comment utiliser votre four ?
utiliser la fonction “BOOSTER”

Si vous ouvrez la porte du four au cours d’une cuisson (arroser un gigot par exemple) il se produit une perte de chaleur dans la cavité.

Votre four a été concu pour pouvoir compenser la perte de chaleur due à cette ouverture de porte et pour retrouver au plus vite la température que vous avez sélectionnée pour votre cuisson.

Aussi dès la fermeture de la porte, le four remonte rapidement en température et le voyant “Booster” situé à gauche de l’afficheur s’allume jusqu’à réatteindre la température sélectionnée. Vous préservez ainsi la qualité de votre cuisson.
NOTA : La fonction “BOOSTER” est active pour les fonctions : “Chaleur tournante - Traditionnel pulsé - Sole pulsée - Traditionnel”.

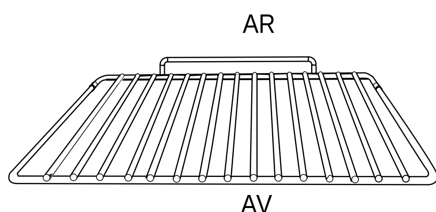
comment utiliser votre four ?
régler la luminosité de l’afficheur

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

- Réglez l’heure de votre progammateur à 12 h 10 min

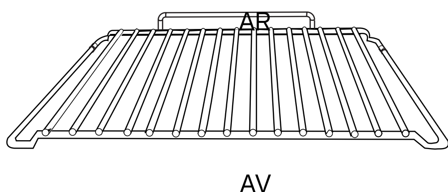
- Maintenez l’appui sur le bouton de “Réglages” tout en effectuant une rotation (+ ou -) afin d’obtenir la luminosité choisie.

- Après avoir régler votre luminosité de votre choix, remettre votre programmateur à l’heure du jour.



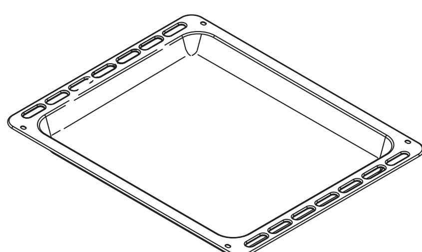
Grille sécurité anti basculement

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



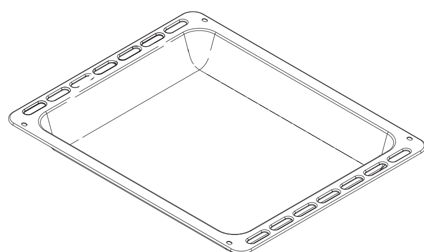
Grille sécurité anti basculement cambrée

Même utilisation que la grille plate.
Sa forme est étudiée pour vous permettre de positionner votre plat entre 2 niveaux de gradin.



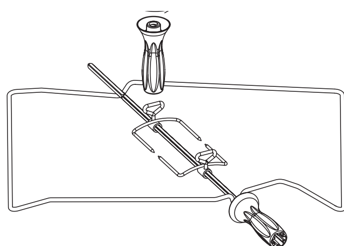
Plat multi usages (réservé pâtisserie)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...
Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.
Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



Plat multi-usages (lèchefrite)

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort ou gril pulsé.
Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex:une volaille avec les légumes autour, à température modérée).
Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



Tournebroche

Pour l'utiliser :
- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- enfilez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfilez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler.

A l'extrémité de la poignée, une empreinte vous permet de dévisser les fourchettes.

Conseils importants :

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage. En provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail intérieur du four.
- Après une cuisson, ne pas prendre à main nue la casserolerie (grille, tourne broche, lèchefrite, berceau TB, etc...)

Qu'est-ce une pyrolyse ?

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.
- Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 3 cycles de nettoyage pyrolyse.

Un cycle économique d'une durée d'1h30 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h00), ce cycle consomme près de 25% de moins que le cycle pyro standard. Actionné régulièrement (toutes les 2 ou 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.

Un cycle super nettoyage d'une durée de 2h (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h30), ce cycle assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

- Par mesure de sécurité, après deux minutes de pyrolyse, la porte se bloque.

Pourquoi faire une pyrolyse ?

- Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson.
- Votre four dégage une odeur à froid suite à différente cuissons (mouton, poisson, grillades...).
- Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.
- La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

Quand faire une pyrolyse ?

CUISSONS PEU SALISSANTES	Buiscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures: une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISSONS SALISSANTES	Viandes, poissons (dans un plat) Légumes farcis	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISSONS TRES SALISSANTES	Grosses pièces de viandes, cuissons à la broche, canards...	La pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes

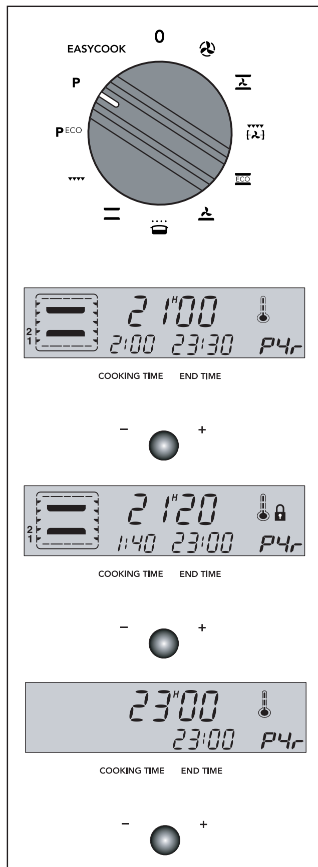
Quelques conseils

Afin de limiter les projections excessives vérifiez :

- La bonne position conseillée dans votre guide d'utilisation.
- La bonne hauteur de gradin.
- La bonne température.

Si malgré tout la grosse pièce de viande provoque des projections et fumées, réduisez la température de cuisson.

Comment faire une pyrolyse immédiate ?

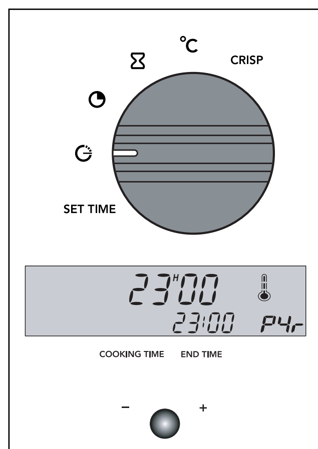


a) Retirez la casserolerie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.
b) Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.
c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYRO» ou PYRO ECO.
La durée de la pyrolyse est de 1h30 en "PYRO ECO"ou de 2h en "PYRO"(non modifiable) et le four est indisponible pendant 2h en"PYRO ECO"ou 2h30 en "PYRO".Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.
L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible.Le P4r ou P-E vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse (ou pyro éco).
Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée.

En fin de cycle de pyrolyse,le cadenas n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte.

d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.
e) Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche.
Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix

Comment faire une pyrolyse différée ?



Suivre les instructions décrites dans le paragraphe"faire une pyrolyse immediate", puis
a) Positionnez le sélecteur de programmation du temps sur la position "fin de cuisson".
La fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.
Tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.
Exemple : Fin de cuisson à 4h.

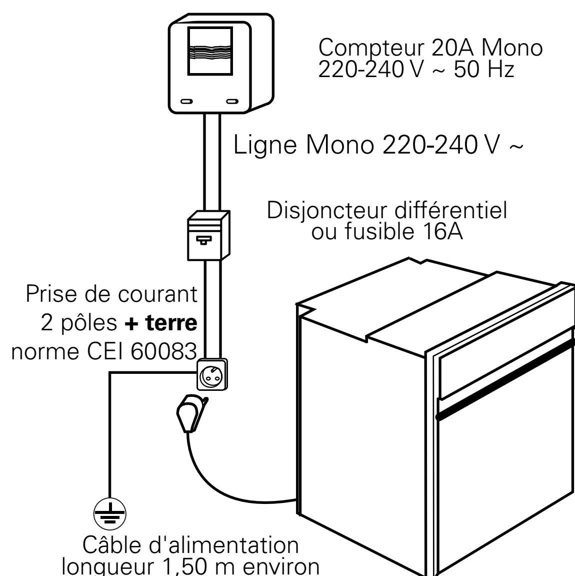
Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 4h.
Quand votre pyrolyse est terminée, remettre le sélecteur de programme sur "°C"
et le sélecteur de fonctions sur 0.

pour l’installateur
raccordement

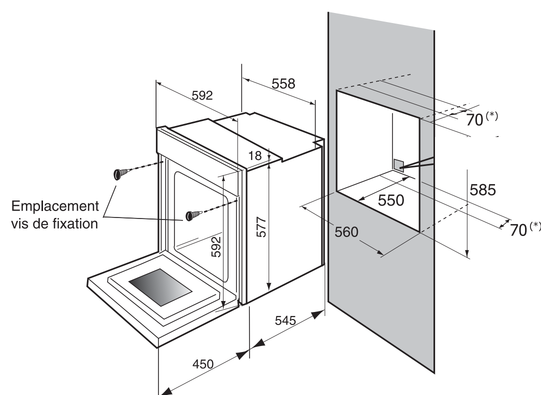
En tant que spécialiste, vous êtes seul compétent pour l’installation et le raccordement des appareils Atag.
C’est pourquoi notre garantie s’applique uniquement et exclusivement aux appareils dont l’installation et le raccordement auront été effectués par vos soins, conformément aux dispositions des décrets en vigueur.
Le non-respect de cette condition engagerait la responsabilité de l’installateur, à l’exclusion de celle de la société Atag.

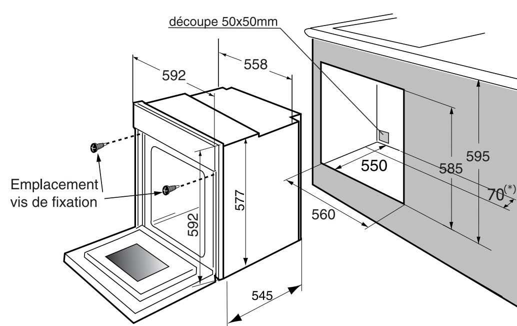
Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.
• Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm^2 (1 ph +1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph +1 N + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne ⏚ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
• Dans le cas d’un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l’installation de l’appareil.
• Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau. chaque fil.
• Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
• Refermez la trappe à l’aide des 2 vis.

pour l’installateur
raccordement



• Le câble d’alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l’appareil doit être déconnecté du réseau :
• Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faîtes pivoter la trappe.
• Dénudez chaque fil du nouveau câble d’alimentation sur 12mm.
• Torsadez soigneusement les brins.
• Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d’alimentation à changer.
• Introduire le câble d’alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
• Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
• Tous les brins des fils d’alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
• Le fil de la phase sur la borne L.
• Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne ⏚.
• Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
• Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
• Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
• Refermez la trappe à l’aide des 2 vis.





Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :
- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.

2) Effectuez un trou de Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

3) Fixez le four avec les 2 vis.

4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

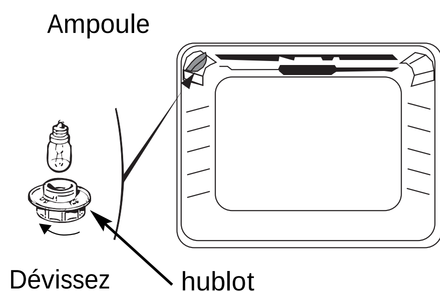
(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).

entretien général

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laissez refroidir l'appareil.

De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques ainsi que les objets tranchants sont à proscrire.

changer l'ampoule



- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

ATTENTION ! Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule et laisser refroidir si besoin l'appareil.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :
- 15 W
- 220-240 V~
- 300°C
- culot E 14

- Changez l'ampoule puis remontez le hublot
- Rebranchez le four.

Remarque : pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

VOUS CONSTATEZ QUE	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	• Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Le capteur est défectueux • Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité.	- Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
Cadenas clignotant	• Défaut de verrouillage de la porte. • Demande de pyro alors que la porte est verrouillée.	- Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
Indicateur de montée en température clignotant	• Le capteur de température est défectueux.	- Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	• La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	- Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	• La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux. • Le capteur de température est défectueux. • Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux.	- Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.

la fonction “EASY COOK”
avantage et principe

Avec la fonction “EASY COOK” vous n’avez plus besoin de sélectionner la température et le temps de cuisson.
Ces deux paramètres sont calculés automatiquement par votre four, afin d’obtenir une cuisson optimale.
Le mode de cuisson “EASY COOK” s’effectue en 2 phases:

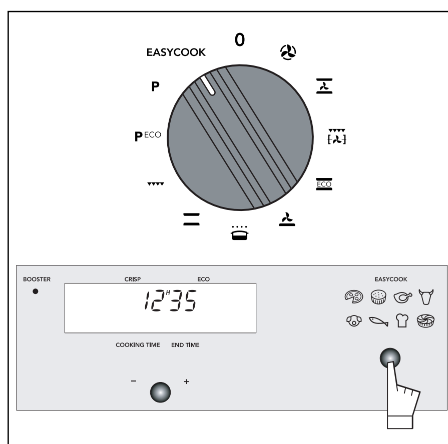
1) Une première phase (acquisition) durant laquelle le four va enregistrer, grâce à ses capteurs électroniques les données de cuisson spécifiques à votre plat.
Cette phase se symbolise par une animation dans la zone droite de l’afficheur:
Elle peut durer entre 5 et 40 minutes selon le plat.
NE PAS OUVRIR LA PORTE PENDANT CETTE PHASE afin de ne pas perturber l’enregistrement des données.

2) Une deuxième phase où le four a déterminé le temps de cuisson nécessaire.
Le symbole de l’animation s’arrête et “Auto” défile. Le four indique alors le temps de cuisson restant ainsi que l’heure réelle de fin de cuisson.
A partir de ce moment, le four finalise la cuisson et vous pouvez ouvrir la porte du four, si vous souhaitez intervenir sur le plat (arrosage, retournement de l’aliment...)

la fonction “EASY COOK”
mode d’utilisation

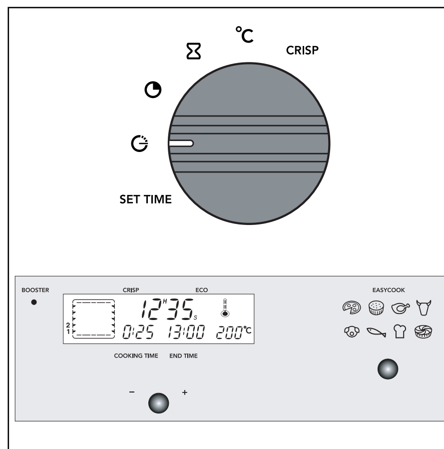
TOUTES LES CUISSONS S’EFFECTUENT SANS PRE-CHAUFFAGE DU FOUR

Cuisson immédiate :



Positionnez le sélecteur de cuisson sur la fonction “EASY COOK”.

Le choix des différents plats défile dans l’afficheur.
A l’aide du bouton, choisissez le plat.
Insérez-le sur le gradin préconisé dans l’afficheur.
Fermez la porte. Le four débute sa cuisson.
La phase de recherche commence symbolisée par l’animation dans l’afficheur: un temps est proposé.
La cuisson terminée, le four émet plusieurs bips.



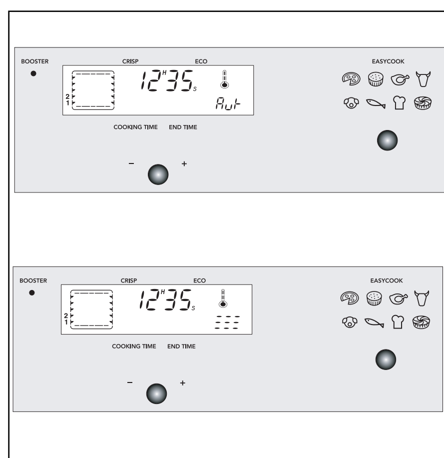
Cuisson différée :

Positionnez le sélecteur de cuisson sur “EASY COOK”. Choisissez votre plat à l’aide du bouton de sélection. Enfournez votre plat et fermez la porte.

Positionnez le sélecteur de mode sur “ ”. Tournez le bouton de réglage + ou - pour régler l’heure de fin de cuisson souhaitée.

ex.: Fin de cuisson 13h00.

Après ces actions, le départ de la cuisson est différé. “Auto” défile jusqu’au début de cuisson. La fin de cuisson est estimée à partir du temps moyen de base. De la même façon qu’une cuisson immédiate, ce temps sera optimisé en cours de cuisson et donc l’heure peut varier de quelques minutes (en + ou en -) par rapport à la sélection initiale.



Conseils :

Si vous ouvrez la porte en phase d’analyse excepté lors de la première minute, votre four émet des “bips” d’avertissement et les symboles des plats clignotent.

Dès que le symbole “Auto” défile, vous avez libre accès pour ouvrir la porte du four.

La cuisson en mode “EASY COOK” DOIT DEBUTER AVEC LE FOUR FROID, il convient d’attendre le refroidissement complet avant d’effectuer une deuxième cuisson sur ce même mode (dans le cas contraire les symboles “°C “ et plats clignotent dans l’afficheur vous empêchant de débuter une cuisson ainsi que des bips)..

Que faire en cas d’anomalies avec EASY COOK :

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Bips.	• Vous avez ouvert la porte pendant la première minute : le programme est annulé.	- Laissez refroidir le four pour redémarrer la cuisson.
Le symbole --- clignote dans l’afficheur.	• Le four cherche à déterminer le temps de cuisson idéal.	- C’est une étape normale.
“Auto” s’affiche	• Le four a maintenant déterminé le temps de cuisson approprié.	- C’est une étape normale.
Le sélecteur de fonctions sur “EASY COOK” pictogrammes + bip + °C clignotent	• Le four est trop chaud pour réaliser une cuisson “EASY COOK”.	- Attentez que le four refroidisse ou utilisez une fonction de cuisson classique.

guide de fonctions EASY COOK

Pizza	• pizza traiteur fraîches • pizza pâtes prêtes à l’emploi • pizza pâtes “maison” • pizza surgelées	• posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante (vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage) • posez dans le plat émail pour obtenir une pâte moëlleuse.
Quiche	• quiches fraîches • quiches surgelées	• utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous. • retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.
Poulet	• poulets de 1 kg à 1,700 kg • canette, pintade...	• cuisson au tourne-broche : n’oubliez pas de poser la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer les graisses. • cuisson au plat : préférez les plats en terre pour éviter les projections. • Piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.
Rôti de Boeuf	• Rôtis de boeuf (cuisson saignante)	• vous allez obtenir un rôti saignant; si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle. • Otez le maximum de barde : elle provoque des fumées. • sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter la cuisson : plus la viande est froide, plus elle le sera en fin de cuisson. • utilisez un plat en terre. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d’eau. • en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d’aluminium avant de trancher. Salez en fin de cuisson.
Porc	• Rôtis de porc - échine - filet	
Poissons	• Poissons entiers (dorade, colinot,truites, maquereaux...) • rôti de poisson	• réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés avec aromates et vin blanc (les poissons grillés ou cuits en papillote nécessitent un préchauffage du four).
Gâteaux 2 choix possible	• GATEAUX • Gâteaux familiaux, : cake (salés, sucrés), quatre-quarts	• gâteaux préparés dans un moule à cake, rond, carré et toujours posés sur la grille. Possibilités de cuire 2 cakes moules côte à côte.
En tournant le bouton de réglages vers le “**+**” vous avez accès à la fonction “BISCUITS”	• BISCUITS • Petitsgâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains aux raisins en boîte, croque-monsieur	• petits gâteaux individuels : toujours posés dans le plat émail. ⚠ la pâte à choux doit être cuite sur “GATEAUX”pour obtenir de bons résultats.
Tartes	• Tartes fraîches • Tartes surgelées	• utilisez un moule en aluminium non adhésif : • la pâte sera plus croustillante dessous.

Pizza

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

Poulet

Adaptez le plat à la taille du poulet pour que les graisses ne brûlent pas.

Tartes / Quiches

Evitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n’est pas croustillant.

Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper: il suffit alors d’y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d’amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

Poissons

A l’achat, l’odeur doit être agréable et faible de marée.

Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l’oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

Boeuf / Porc (VIANDES EN GENERAL)

Sortez **impérativement** toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à coeur. Ne salez pas avant de cuire : le sel absorbe le sang et dessèche la chair.Retournez la viande à l’aide de spatules : si vous la piquez le sang s’échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d’aluminium et posez-la à l’entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l’extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

Pizza

Base: 1 pâte pour pizza

*aux légumes: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de cour gettes coupées en dès + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d’au bergines en rondelles +2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.
*au roquefort, poitrine fumée: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.
*aux saucisses, fromage blanc: 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Tartes / Quiches

Moule en aluminium anti-adhésif diamètre 30 cm.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes

1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.
200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.
2 oeufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.
2 pommes coupées en dès roulés dans 70 g de pralin.
Déposez crème + pommes. Enfournez.

Quiches

Base: 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm

1 pâte brisée prête à l’emploi
3 oeufs battus + 50 cl de crème épaisse
sel, poivre, muscade.

Garnitures variées:
200 g de lardons précuits,
ou - 1 kg d’endives cuites + 200 g de gouda râpé
ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu
ou - 200 g de saumon + 100 g d’épinards cuits égouttés

Poissons

Dorade grise au cidre brut:
1 dorade de 1,5 kg.
500 g de champignons de Paris.
2 pommes acides.
2 échalotes.
2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
100 g de beurre.
1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfournez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème. Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

Poulet

Farcissez-le avec un beau bouquet d’estragon frais ou enduisez-le d’un mélange fait de 6 gousses d’ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

Rôti de boeuf

Sauce SAUTERNES PERSILLEE au ROQUEFORT:

Faites suer 2 cuillères à soupe d’échalotes ciselées au beurre. Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer. Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement. Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Petits gâteaux au chocolat

12 ramequins individuels en aluminium
60 g de beurre
200 g de chocolat amer (plus de 50% de cacao)
100 g de sucre en poudre
4 oeufs
1 sachet de levure chimique
70 g de farine tamisée.

Faîtes fondre le chocolat avec le beurre sur un feu très doux. Travaillez les jaunes d’oeufs avec le sucre jusqu’à ce que le mélange devienne lisse. Ajoutez le farine, le chocolat fondu avec le beurre et terminez par la levure. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Beurrez et farinez légèrement les ramequins aluminium, versez la pâte dedans (sans en faire couler sur les bords). Posez les ramequins dans le plat émail 2ème gradin et sélectionnez”GATEAUX” séquence “BISCUITS”. Démontez et laissez refroidir sur une grille. Accompagnez de crème anglaise vanillée ou de glace à la noix de coco.

Quatre-quarts aux agrumes

Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)
Gâteau : 4 oeufs
200g de sucre semoule
200g de farine
200g de bon beurre
2 cuillerées à café de levure
Fruits : 1 petite boîte d’agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu’il a pris couleur, versez-le dans moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d’un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les oeufs entiers, l’un après l’autre, puis la farine tamisée.Terminez par la levure. Disposez les quartiers d’agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfournez sur “GATEAUX”. Démoulez dans un joli plat, et servez froid. Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.

Einführung

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie haben uns durch die Wahl eines Backofens von Atag Ihr Vertrauen ausges-prochen und wir danken Ihnen dafür.

Damit Sie die zahlreichen Möglichkeiten Ihres neuen Küchenpartners sofort ganz aus-schöpfen können empfehlen wir Ihnen, die Ratschläge in dieser Anleitung aufmerksam durchzulesen.

Atag entwickelt ständig neue Technologien, um Ihnen das Beste vom Backofen zu bieten. Ihr Backofen profitiert von den neusten technischen Errungenschaften.

Durch die Kombination seiner zahlreichen Funktionen und Zubehörteile können Sie einen optimalen Nutzen aus Ihrem Backofen ziehen und den Wohlgeschmack Ihrer Lieblingsrezepte noch verfeinern.

Dadurch können Sie über lange Jahre hinweg Ihre Koch- und Back-Erlebnisse zur Freude aller unter optimalen Bedingungen wiederholen.

Sicherheitshinweise

Bitte nehmen Sie diese Hinweise zur Kenntnis, bevor Sie Ihren Backofen installieren und benutzen. Dieser Backofen wurde zur Benutzung von Privatpersonen in ihrer Wohnung entworfen. Er ist ausschließlich zum Garen von Nahrungsmitteln bestimmt und enthält keine Bestandteile auf Asbestbasis.

ERSTE BENUTZUNG:

Bevor Sie Ihren Backofen das erste Mal benutzen, müssen Sie ihn bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten bei stärkster Hitze aufheizen, damit das Gerät "eingefahren" wird. Die Mineralwolle, welche den Garraum umgibt, kann am Anfang einen eigenartigen, auf ihre Zusammensetzung zurückzuführenden Geruch ausströmen. Ebenso werden Sie vielleicht das Ausströmen von Rauch feststellen. Dies alles ist normal.

DIE NACHFOLGENDEN BENUTZUNGEN :

- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür gut geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Funktion korrekt erfüllen kann.
- Achten Sie darauf, dass niemand sich auf die geöffnete Backofentür stützt oder setzt.
- Bei Benutzung des Grills mit leicht geöffneter Tür sowie der Pyrolyse, können die berührbaren Teile oder Flächen heiss werden. Kleine Kinder davon fern halten.
- Während seiner Benutzung wird das Gerät heiss. Darauf achten, die im Backofen vorhandenen, heizenden Teile nicht zu berühren.
- Nach einem Garvorgang die Zubehörteile des Backofens (Grill, Bratspieß, Fettpfanne, Spießträger ...) nie ohne Handschutz herausnehmen. Benutzen Sie einen Handschuh oder einen isolierendes Topflappen.
- Legen Sie Ihren Backofen nicht mit Alufolie aus, da sonst eine Hitzeanstauung entsteht, die sich auf das Gar- oder Bratergebnis nachteilig auswirken und das Email beschädigen würde .
- Vor der Reinigung Ihres Backofens alles herausnehmen, was sich herausnehmen lässt: Sämtliches Kochgeschirr, aber auch herausnehmbare Teile des Backofens selbst.
- Keinen Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden!
- Während eines Reinigungsvorgangs werden die erreichbaren Flächen heisser, als bei einer normalen Benutzung. Kleine Kinder davon fernhalten.
- Alle Reinigungsvorgänge des Garraums müssen bei abgeschaltetem Backofen durchgeführt werden.
- Zu Ihrer Sicherheit ist der Backofen mit einer AUTOMATISCHEN ABSCHALTVORRICHTUNG ausgestattet, die funktioniert, wenn Sie versehentlich vergessen haben, ihn abzuschalten. Nach 10 Stunden Betrieb wird die Funktion AS (Automatic Stop) aktiviert und Ihr Backofen hört auf zu heizen. AS erscheint anstelle der Uhrzeit und Sie hören eine bestimmte Zeit lang eine Serie von 2 aufeinanderfolgenden Pieptönen.

WICHTIG! Den Schalter auf Null stellen, bevor das Backofen wieder in Betrieb genommen wird.

Inhalt

Wie ist Ihr Backofen aufgebaut

Präsentierung Ihres Backofens	57
Detail der programmierbaren Schaltuhr	58

Betrieb des Backofens

Einstellen der Uhrzeit	59
Wie führen Sie eine sofortige Zubereitung durch ?	60
Durchführen eines programmierten Garvorgangs	61
Mit verzögertem Start	61
Verwendung der Schaltuhr	62
Durchführung eines sparsamen Garvorgangs	63

Garverfahren des Backofens

Funktionsbeschreibung	64
Die Benutzung der "CRISP"-Funktion	65
Benutzung der "BOOSTER"-Funktion	66

Backofenzubehör

Zubehör	67

Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt 68

Für den Installateur

Anschluss	70
Einbau	71

Allgemeine Wartung 72

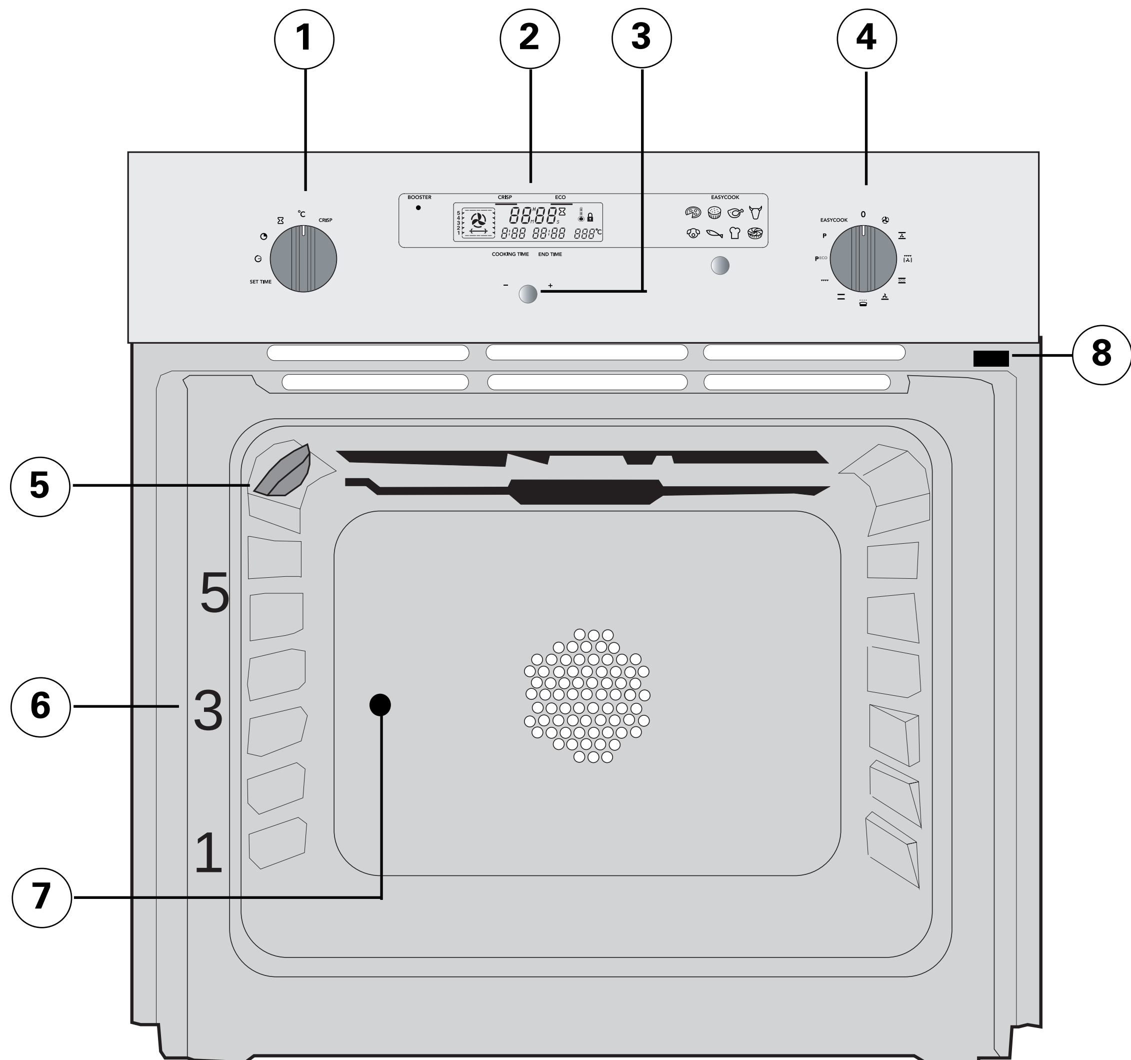
Auswechseln einer Lampe 72

Funktionsstörungen 73

Die EASY COOK-Funktion

Vorteile und Funktionsprinzip	74
Benutzungsmodus	74
Was tun bei Störungen im EASY COOK-Modus?	75
Führer für die EASY COOK -Funktion	76
Hinweise und kleine Tricks	77
Einige Rezepte	78

Präsentierung Ihres Backofens



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1 **Funktionswählschalter**

2 **Zeitschaltuhr**

3 **Einstellknopf**

4 **Funktionswählschalter**

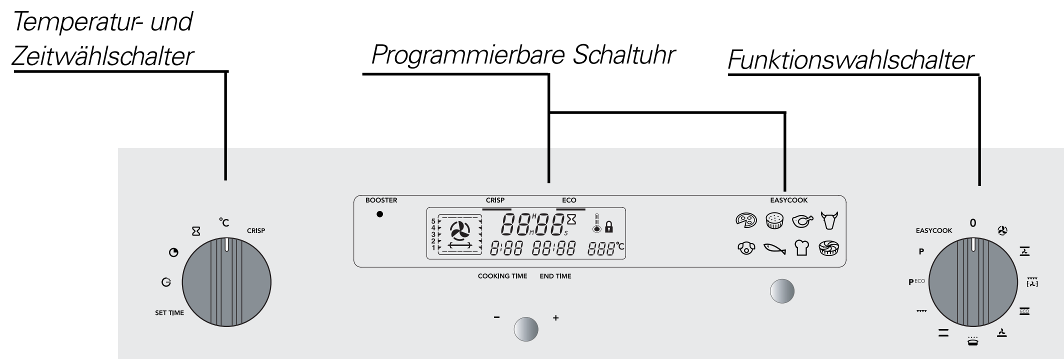
5 **Lampe**

6 **Anzeige der Einschubebene**

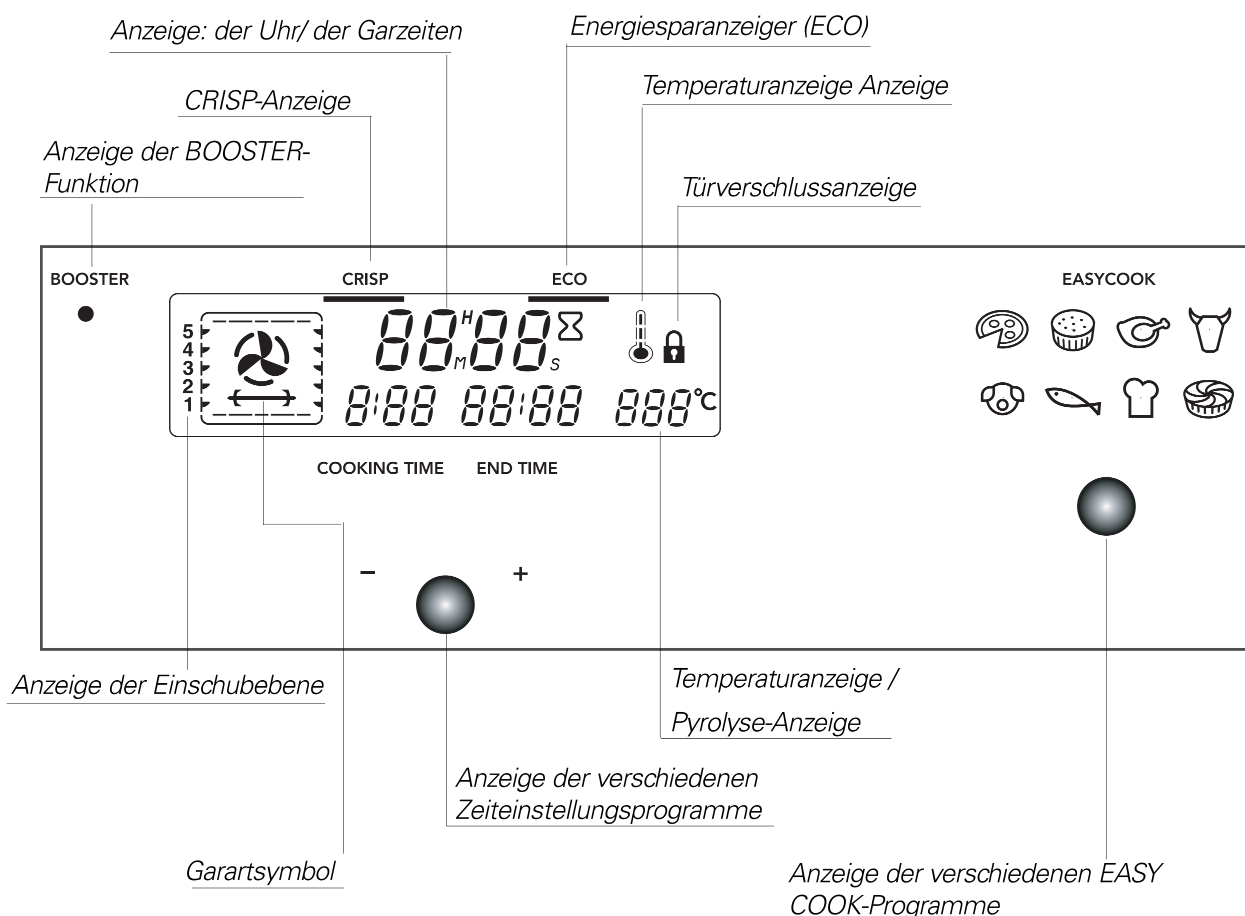
7 **Drehspieß-Loch**

8 **Erfassungskontakt der Türöffnung**

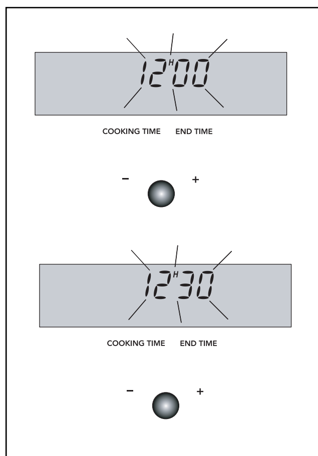
Aufbau der Bedienblende



Detail der programmierbaren Schaltuhr



Einstellen der Uhrzeit

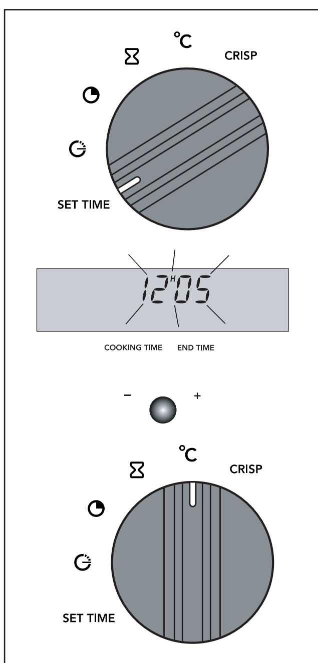


Bei der Inbetriebnahme

• Die Anzeige blinkt auf 12h00.

• Die Uhr stellen, indem Sie den Stellknopf in Richtung + oder - drehen (die Drehgeschwindigkeit des Knopfes entspricht der Stellgeschwindigkeit der Uhr).

Die Registrierung der Uhrzeit erfolgt nach einigen Sekunden automatisch.
-> Die Anzeige blinkt nicht mehr.



Einstellen der Uhrzeit

Den Programmwählschalter auf "Stellen der Backofenuhr" drehen.

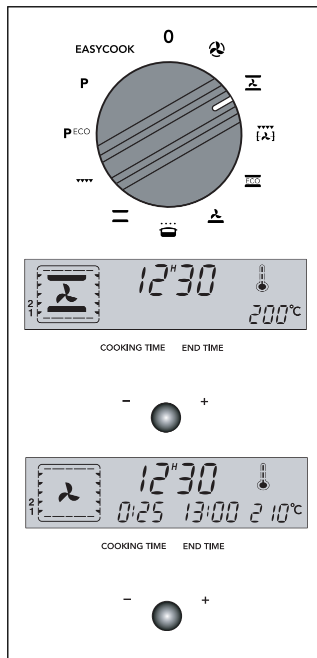
Die Uhrzeitanzeige blinkt und gibt an, dass die Einstellung jetzt möglich ist.
Zum Stellen der Uhr den Knopf in Richtung + oder - drehen, um sie vor- oder nachzustellen.

Nach dem Einstellen der gewünschten Uhrzeit, den Wählschalter auf "C°" drehen.
-> Die Uhrzeit blinkt nicht mehr.

Während eines verzögerten Garvorgangs kann die Uhr nicht gestellt werden.

Wenn keine Bestätigung anhand des Funktionswählschalter °C erfolgt, wird die Uhrzeit nach einigen Sekunden automatisch registriert.

Wie führen Sie eine sofortige Zubereitung durch ?



Das Programmschaltfeld darf nur die Uhrzeit angeben; diese darf nicht blinken.

• Die Garart wählen:
Den Funktionswählschalter in die Position Ihrer Wahl drehen.
Beispiel: Position "Umlufthitze".

Im Anzeigefeld des Backofens erscheint das dem gewählten Garmodus entsprechende Symbol, die gewählten Funktionselemente bewegen sich (unterer Heizstab, Grill, Heißluft ...)
-> Der Backofen setzt sich in Betrieb und das Symbol des Temperaturreglers erscheint.

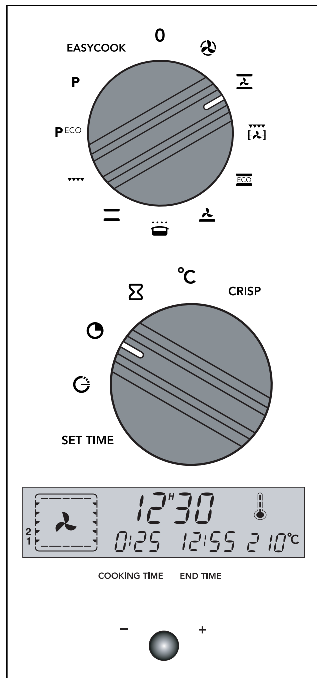
Stellen Sie Ihr Gericht den im Anzeigefeld und im Kochführer gegebenen Anweisungen entsprechend in den Ofen.
Beispiel: Position "Umlufthitze" -> empfohlene Einschubebene 1 oder 2.
Ihr Backofen schlägt Ihnen die geläufigste Gartemperatur vor. Sie können die Temperatur mit Hilfe des "Stellknopfes" unter dem Anzeigefeld nachstellen.
Beispiel: "Umlufthitze", nachgestellt auf 210 °C.



Nach diesen Vorgängen heizt der Backofen:
- Der Temperaturanstieg im Backofen ist anhand der Anzeige ersichtlich.
- 3 Pieptöne weisen darauf hin, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Nach einem Garzyklus funktioniert das Umluftgebläse noch einige Zeit weiter, um das korrekte Abkühlen der Elemente zu gewährleisten.

Durchführen eines programmierten Garvorgangs



Sofortiges Garen

1. Die Garart einstellen und eventuell die Temperatur nachstellen.

Beispiel: Position: "Umlufthitze"
Temperatur 210 °C.

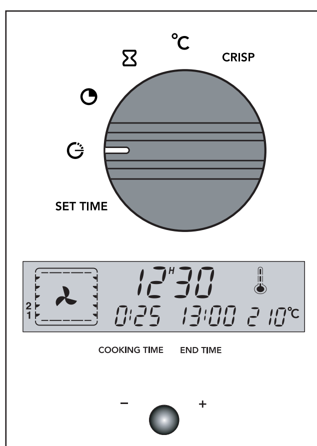
2. Den Funktionswählschalter in die Position "Gardauer" drehen. Die Gardauer blinkt auf 0h00 und weist darauf hin, dass die Einstellung jetzt möglich ist.

3. Den "Stellknopf" in Richtung + oder - drehen, um die gewünschte Dauer einzustellen.
Beispiel: 25 Min. Gardauer. Die Registrierung der Uhreinstellung erfolgt nach einigen Sekunden automatisch ->die Anzeige blinkt nicht mehr.
Der Zeitablauf beginnt sofort nach der Einstellung.
Die Uhrzeit am Ende der Gardauer (Uhrzeit am Garbeginn + Gardauer) wird automatisch angezeigt.

In unserem Beispiel: Ende des Garvorgangs um 12h55.

Nach diesen 3 Vorgängen heizt der Backofen:
- Der Temperaturanstieg im Backofen ist anhand der Anzeige ersichtlich.
- 3 Pieptöne weisen darauf hin, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Am Ende des Garvorgangs ist einige Minuten lang eine Serie von Pieptönen zu hören.
Diese werden abgestellt, indem Sie den Funktionswählschalter auf "0" drehen.



Mit verzögertem Start (gewähltes Garende)

Nach dem Einstellen der Gardauer, **wie bei einem programmierten Garvorgang vorgehen und dann:**

Den Programmwählschalter in die Position "Garende" drehen.

Das Ende der Garzeit blinkt und gibt an, dass die Einstellung jetzt möglich ist.

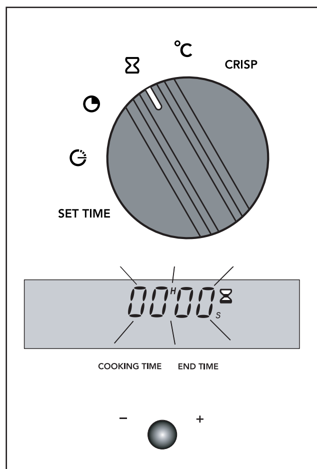
Den "Stellknopf" in Richtung + oder - drehen, um die gewünschte Uhrzeit am Garende einzustellen.

Beispiel: Garende 13 h.

Nach diesen Vorgängen wird der Beginn des Garvorgangs so verzögert, dass das Gericht um *13h* fertig ist.

Am Ende des Garens, in den beiden letzten Fällen, den Programmwählschalter auf "°C" und den Funktionswählschalter auf 0 drehen.

Verwendung der Schaltuhr



Ihr Backofen ist mit einem unabhängigen, elektronischen Kurzzeitwecker ausgestattet, der den Ablauf einer eingegebenen Zeit angibt.

Er ist bei Inanspruchnahme vorrangig und erscheint im Anzeigefeld anstelle der Uhrzeit.

Den Zeitwählschalter in die Position "Kurzzeitwecker" drehen -> die Anzeige blinkt und eine kleine Sanduhr leuchtet auf.

Den Stellknopf (**+ oder -**) bis in die gewünschte Gardauer drehen die Anzeige blinkt (maxi. 59 Minuten 59 Sekunden).

Die Anzeige hört nach einigen Sekunden auf zu blinken, der Kurzzeitwecker funktioniert und die Zeit läuft pro Sekunde ab. Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönen einige Pieptöne, um sie zu benachrichtigen.

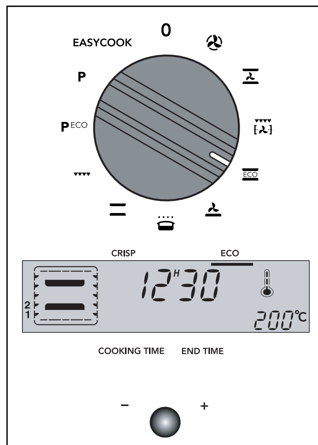


Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann jederzeit verändert oder annulliert werden.

Durchführung eines sparsamen Garvorgangs *

Im Programmschaltfeld darf nur die Uhrzeit sichtbar sein, diese darf nicht blinken.

• Den Funktionswählschalter auf die Position "ECO" drehen. Die Anzeige "ECO" erscheint im Anzeigefeld.



• Stellen Sie Ihr Gericht den im Anzeigefeld vorhandenen Angaben entsprechend in den Backofen.

Beispiel: Position "ECO" -> empfohlene Einschubebene 1 oder 2.

• Ihr Backofen schlägt Ihnen die für diese Garart optimale Temperatur vor: 200°C.
Sie können diese anhand des Knopfes unter dem Anzeigefeld nachstellen Beispiel: position "ECO" nachgestellt auf 200°C.

Nach diesen Vorgängen heizt der Backofen.
Der Temperaturanstieg im Backofen ist anhand der Anzeige ersichtlich.
3 Pieptöne weisen darauf hin, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Um das ECO-Garen (sparsame Garen) zu optimieren, den Backofen nicht aufheizen und seine Tür nicht öffnen.

***Diese Position ermöglich eine Ersparnis von bis zu 20% bei gleichbleibenden Garergebnissen.**
Die ECO-Position wird für das energetische Auszeichnen benutzt.



Nach einem Garzyklus bleibt das Gebläse noch einige Zeit weiter in Betrieb, um ein korrektes Abkühlen der Elemente zu gewährleisten.

Funktionsbeschreibung

Funktionen	Eingeschaltete Elemente	Funktionsbeschreibung	Empfohlene Einsatzebene
Temperaturmin / eingestellt / max 35°C/ 180°C /235°C **Heißluft**		Schneller Temperaturanstieg. Bestimmte Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden. Empfohlen, damit weißes Fleisch, Fisch oder Gemüse saftig bleibt. Für gleichzeitiges Garen auf drei Ebenen.	2em 3em 1er 5em 3em 1er
Temperaturmin / eingestellt / max 35°C/ 200°C /275°C * **Umluft**		Dieser Modus ermöglicht einen schnellen Temperaturanstieg. Bestimmte Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden. Für Fleisch und Fisch, am besten in einem Tongefäß. Für Kuchen und Pizzas. Zum Garen auf mehreren Ebenen.	2em 3em 1er
Temperaturmin / eingestellt / max 180°C/ 200°C /230°C **Umluft-Grill + Drehspieß**		Dieser Modus kombiniert abwechselnd das Umluftgebläse und den Grill: die Infrarotstrahlen des Grills garen das Nahrungsmittel und die durch das Gebläse entstehende Belüftung schwächt ihre Auswirkung ab. Zum Anbraten und vollständigen Garen von rotem und weißem Fleisch. Zum langsamen Braten von Geflügel bis 1,7 kg..	3em
Temperaturmin / eingestellt / max 35°C/ 200°C /275°C * ECO **Traditionell ECO**		Dieser Modus ermöglicht es, Energie zu sparen, ohne die Garqualität zu beeinträchtigen. Die ECO-Position entspricht den energetischen Angaben auf den Etiketten. HINWEIS: alle Garvorgänge erfolgen **ohne Aufheizen** de Backofens.	2em
Temperaturmin / eingestellt / max 35°C/ 205°C /275°C **Umluft-Unterhitze**		Dieser Modus kombiniert die untere Heizquelle und das Umluftgebläse. Für feuchte Zubereitungen (Speckkuchen, saftige Obstkuchen ...). Für aufgehende Gerichte (Teekuchen, Napfkuchen, Kugelhopf, Soufflés ...).	1er
Temperaturmin / eingestellt / max 35°C/ 80°C /100°C **Warmhalten**		Die Nahrungsmittel werden anhand der warmen Luft, die sie dank des Gebläses umgibt, warm gehalten. Damit Brotteig aufgeht (Mindesttemperatur) Zum Anwärmen von Tellern und Warmhalten von fertigen Gerichten.	2em
Temperaturmin / eingestellt / max 35°C/ 240°C /275°C **Traditionell**		Dieser Modus kombiniert die oberen und unteren Heizquellen. Ideal für delikate, langsame Garvorgänge. Für saftiges Wild Zum Schmoren von kleinen Gerichten. Zum Brotbacken.	2em
Temperaturmin / eingestellt / max 180°C/ 275°C /275°C **Grill**		Der Doppelgrill bedeckt die ganze Grillfläche. Den Backofen 5 Min. aufwärmen. - Zum Grillen von nicht allzu dickem Fleisch - oder Brotscheiben. Die Fettpfanne in die 1. Einschubebene stellen, um den Saft aufzufangen.	5em ou 4em

Bei der Benutzung des Backofens wird dieser heiß. Die erhitzten Teile im inneren des Backofens niemals mit der bloßen Hand anfassen.

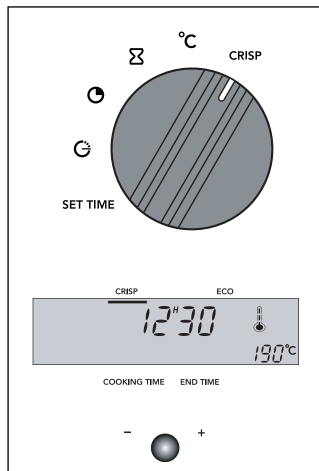
*** Gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Direktive 2002/40/CE für die schriftliche Auszeichnung auf dem energetischen Etikett benutzte(n) Sequenz(en).**

Die Benutzung der "CRISP"-Funktion

Diese Funktion ermöglicht es, das Garen mit einer "Bräunungs"-Funktion am Ende zu verbinden, die anhand der Inbetriebnahme des Grills während der letzten 5 Min. des Garvorgangs erfolgt.

Sie kann nur mit folgenden Garfunktionen aktiviert werden:





Diese Funktion kann zu Beginn des Garvorgangs **oder ganz einfach am Ende desselben, durch die Position des Funktionswählschalters auf "CRISP" programmiert werden**.

• Den gewählten Garmodus einstellen und eventuell die Temperatur nachstellen.

• Den Programmwählschalter auf die Position "CRISP" drehen, die Gardauer blinkt auf 0h05 (diese Dauer entspricht der erforderlichen Mindestzeit, um die "CRISP"-Funktion in der gewählten Garsequenz zu aktivieren).

• Den Stellknopf drehen, um die gesamte Gardauer einzustellen. Die Registrierung der Dauer erfolgt nach einigen Sekunden automatisch, die Anzeige blinkt nicht mehr.

• Nach diesen 3 Vorgängen heizt der Backofen und ein waagerechter Stab im Anzeigefeld unter dem Text "CRISP" leuchtet auf und zeigt an, dass die Funktion aktiviert wurde.

Die Zubereitungen nicht zu nahe unter den Grill, das heißt in die untere 1. oder 2. Einschubebene stellen, um ein zu schnelles Bräunen zu vermeiden.

Zubereitungsbeispiele:

• Nudel-, Blumenkohl-, Chikorée-Auflauf, Jakobsmuscheln oder Crumble.

Programmierungsbeispiel:

Überbackene Zwiebelsuppe:

- Die Garsequenz einstellen
- Die Temperatur einstellen: 180 °C
- Das "CRISP"-Programm wählen
- Die Dauer einstellen: 25 Minuten.

Der Bouillon wird 20 Minuten gekocht und während der letzten 5 Minuten überbacken.



Sie können diese Funktion während eines Garvorgangs jederzeit einschalten oder annullieren, indem Sie sich des Stellknopfs bedienen. Diese Funktion kann auch mit einem verzögerten Garvorgang aktiviert werden.

Betrieb des Backofens
Benutzung der "BOOSTER"-Funktion

Wenn Sie während eines Garvorgangs die Backofentür öffnen (z. B. zum Begießen einer Hammelkeule) erfolgt ein Verlust an Wärme im Backofeninnern.

Ihr Backofen wurde so entworfen, dass er diesen, auf das Öffnen der Tür zurückzuführenden Wärmeverlust ausgleichen und schnellstens die für den Garvorgang gewählte Temperatur wiedererlangen kann.

Deshalb steigt nach dem Schließen der Tür die Temperatur ganz schnell wieder an und die links im Anzeigefeld vorhandene "BOOSTER"-Signallampe leuchtet, bis die gewählte Temperatur wieder erreicht ist. Damit ist die Qualität des Garergebnisses weiter gewährleistet.

HINWEIS: Die "BOOSTER"-Funktion kann für folgende Funktionen aktiviert werden: Heißluft - traditionelle Umlufthitze - Umluft-Unterhitze - Traditionelle Hitze.

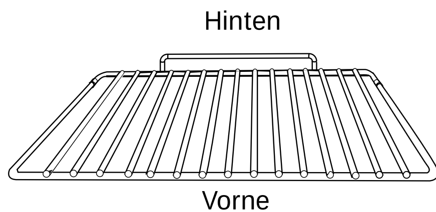
Betrieb des Backofens
Einstellen der Anzeigen-Helligkeit

Sie können die Helligkeit Ihres Anzeigefeldes einstellen, dafür:

- Die Programmschaltuhr auf 12h10 Min. stellen

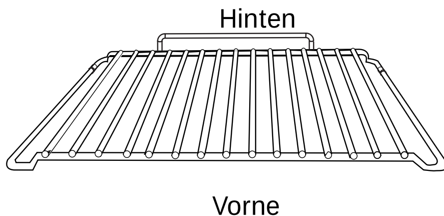
- Den Einstellknopf drücken und ihn gleichzeitig in Richtung (+ oder -) drehen, um die gewünschte Helligkeit zu erhalten.

- Nach der gewünschten Helligkeitseinstellung die Uhr des Programmschalters wieder normal stellen.



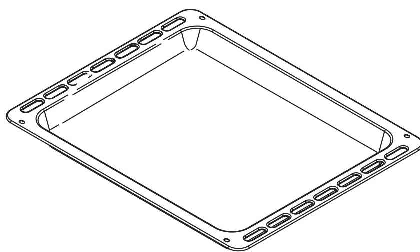
Kippsicherer Einschubrost

Der Einschubrost kann als Tragfläche für alle zu garende oder backende Nahrungsmittel enthaltende Behälter und Formen benutzt werden.



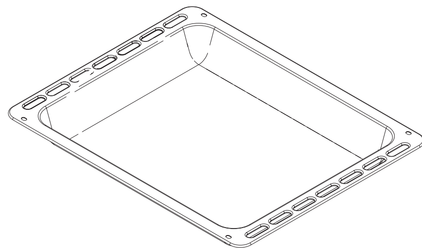
Kippsicherer gewölbter inschubrost

Benutzung wie die des flachen Einschubrostes.
Seine Form wurde entworfen, um einen Behälter zwischen 2 Einschubebenen stellen zu können.



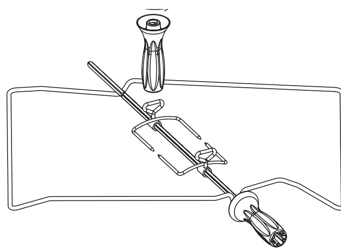
Backblech (für Backwaren)

Backblech mit hochgezogenen Rändern für Backwaren wie Windbeutel, Baiser, Plätzchen, Blätterteig...
Auch als Fett- oder Saft-Auffangschale zu verwenden, wenn darüber das Grilleinschubrost steht.
Oder für das Wasserbad zur Hälfte mit Wasser füllen.
Kein Bratgut direkt auf das Backblech legen, da Spritzgefahr.



Backblech (Fettpfanne)

Es dient zum Auffangen von Bratensaft und Fett, wenn sie den starken Grill oder den Umluftgrill verwenden.
Er kann zu Kochgefäß benutzt werden, wenn Sie das zu garende Stück seiner Größe anpassen (Bsp.: Geflügel mit Gemüse umgeben, bei mäßiger Temperatur).
Unter den Rost geschoben, fängt es den Saft und das Fett des gegrillten Fleisches auf. Halb mit Wasser gefüllt, kann es auch zum Garen im Wasserbad verwendet werden. Vermeiden Sie, Braten oder sonstiges Fleisch direkt auf dieses Blech zu legen, denn dies hätte automatisch eine starke Verspritzung der Backofenwände zur Folge.



Bratspieß

Für seine Benutzung :
• Zum Auffangen des Bratensaftes, die Mehrzweckfettpfanne in die Einschubebene N° 1 schieben oder, wenn das Fleischstück zu groß ist, diese auf den Boden des Backofens stellen.
• Eine Gabel auf den Spieß schieben, das zu bratende Stück aufspießen und die zweite Gabel auf den Spieß schieben; das Ganze zentrieren und die Gabeln festschrauben.
• Den Spieß auf seinen Träger legen.
• Die Spießspitze in das Loch an der Backofenrückwand stecken
• Den Griff losschrauben und entfernen. Nach dem Bratvorgang den Griff wieder an den Spieß schrauben, um denselben ohne Verbrennungsrisiko aus dem Ofen
entfernen zu können Am Ende des Griffs ermöglicht Ihnen eine Vertiefung, die Gabeln loszuschrauben.

Wichtiger Hinweis :

- Bedecken Sie den Innenraum des Herds nicht mit Alufolie um Verschmutzungen zu vermeiden, da Sie auf diese Weise durch Überhitzung eine Beschädigung der Emailbeschichtung im Inneren des Herds provozieren.

Was ist eine Pyrolyse

- Ihr Backofen wird bei hoher Temperatur von Speisespritzern und Überkochresten gereinigt. Gerüche und Dampfentwicklungen werden beim Durchlauf durch einen Katalysator eliminiert.
- Damit dieser Backofen sich an jede Situation anpassen kann, verfügt er über 3 Reinigungszyklen mittels Pyrolyse.

Einen Sparzyklus von 1h30 Dauer (unter Berücksichtigung der Abkühlungsdauer des Backofens bleibt dieser während 2 Stunden verriegelt). Dieser Zyklus verbraucht ca. 25 % weniger Energie als der standardmäßige Pyrolysezyklus. Wenn er regelmäßig eingeschaltet wird (alle 2 bis 3 Zubereitungen von Fleisch) bleibt der Backofen in allen Situationen sauber.

Ein normaler Zyklus von 1h45 Dauer (unter Berücksichtigung der Abkühlungsdauer des Backofens bleibt dieser während 2h15 verriegelt). Dieser Zyklus ermöglicht eine effiziente Reinigung des schmutzigen Backofens.

Ein Superreinigungszyklus von 2h Dauer (unter Berücksichtigung der Abkühlungsdauer des Backofens bleibt dieser während 2h30 verriegelt). Dieser Zyklus ermöglicht eine effiziente Reinigung des sehr schmutzigen Backofens.

- Aus Sicherheitsgründen wird die Tür des Backofens nach 2 Minuten Pyrolyse automatisch verriegelt.

Warum wird eine Pyrolyse durchgeführt ?

- Ihr Backofen dampft stark beim Vorheizen oder bei der Zubereitung einer Speise.
- Ihr Backofen produziert in kaltem Zustand und nach der Zubereitung der Speise starke Gerüche (Hammelfleisch, Fisch, gegrillte Speisen, etc.).
- Warten Sie mit der Reinigung nicht bis sich an den Wänden Ihres Backofens zu viel Fett angesammelt hat.
- Eine Pyrolyse muß nicht nach jeder Speisenzubereitung durchgeführt werden, sondern nur, wenn der Verschmutzungsgrad entsprechend hoch ist.

Wann wird eine Pyrolyse durchgeführt ?

ZUBEREITUNGEN DIE WENIG SCHMUTZ ERZEUGEN	Biskuits, Gemüse, Gebäck, Quiches Lorraines, Aufläufe, etc	Zubereitung ohne Spritzer: eine Pyrolyse muß nicht durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN DIE VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Fleisch, Fisch (im Kochgefäß), gefülltes Gemüse	Eine Pyrolyse kann nach 3 Zubereitungen durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN DIE SEHR VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Große Fleischstücke, Grillen mit dem Drehspieß: Puten, Truthähne, Lammkeulen, etc	Eine Pyrolyse kann nach einer dieser Zubereitungen durchgeführt werden wenn viel Fett verspritzt wird

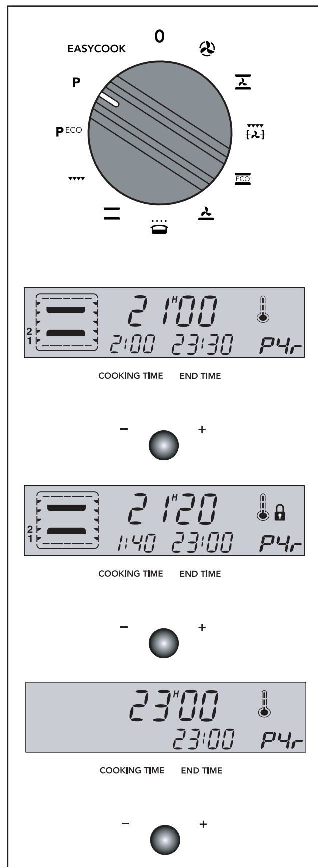
Ratschläge:

Spritzer wollen wir ja vermeiden, also:

- Die richtige Position (siehe Gebrauchsanweisung)
- Die richtige Höhe des Gerichts.
- Die richtige Temperatur.

Wenn es bei einem großen Stück Fleisch dennoch vorkommen sollte, das Spritzer oder Rauch entstehen, reduzieren Sie einfach die Temperatur.

Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt



a) Kochgeschirr und ausbaubare Elemente aus dem Ofen nehmen.

b) Nachprüfen, ob die richtige Tageszeit angezeigt wird und die Anzeige nicht blinkt.

c) Schalter auf«PYRO» oder PYRO ECO stellen.
Bei eco ist eine Zeit vorgegeben von 1,30 Stunden, bei "PYRO ECO"oder von 2 Stunden (das lässt sich nicht ändern), der Ofen ist im Modus eco 2 Stunden nicht einsetzbar, bei "PYRO"2,30 Stunden.
Im Anzeigefeld erscheint die Uhrzeit, zu der Ihr Backofen erneut verfügbar ist. ·Die Anzeigen P4r oder P-E weisen darauf hin, dass eine Pyrolyse (oder Eco-Pyrolyse) abläuft.

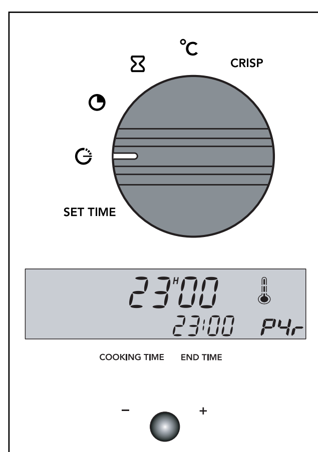
Während der Pyrolyse erscheint im Anzeigefeld ein Vorhängeschloss und gibt an, dass die Tür verriegelt ist.

Am Ende der Pyrolyse verschwindet das Vorhängeschloss und Sie können die Tür wieder öffnen.

d) Den Funktionswählschalter wieder auf die Position 0 drehen.

e) Wenn der Backofen abgekühlt ist, mit einem feuchten Tuch die weiße Asche entfernen.
Der Backofen ist jetzt sauber und kann erneut benutzt werden.

Wie führen Sie eine nachträgliche Änderung der Pyrolyse durch ?



Die Anweisungen im Abschnitt "Durchführung einer Pyrolyse" befolgen und dann:
a) Den Zeitwählschalter auf die Position "Ende der Gardauer" stellen.
Das Ende der Gardauer blinkt und zeigt an, dass die Einstellung jetzt möglich ist.
Den "Stellknopf" in Richtung + oder **-** **drehen**, um die gewünschte Uhrzeit am Ende der Gardauer einzustellen.
Beispiel: Ende der Gardauer 4 Uhr.

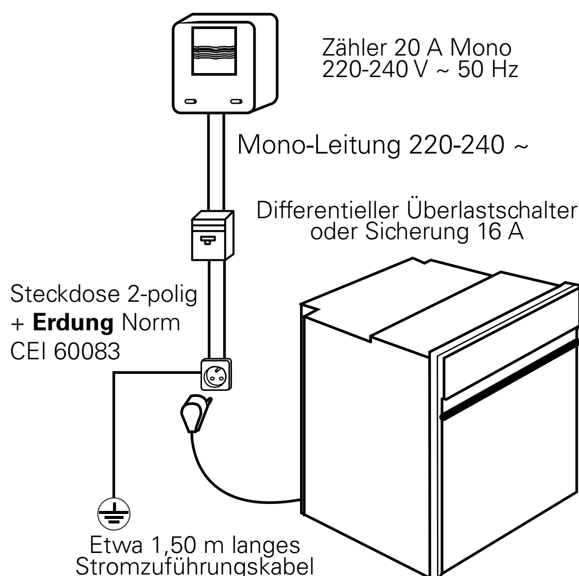
Nach diesen Vorgängen wird der Start der Pyrolyse so verzögert, dass sie um 4 Uhr zu Ende ist.
Nach Ablauf der Pyrolyse den Programmwählschalter auf "°C" und den Funktionswählschalter auf 0 stellen.

Für den Installateur
Anschluss

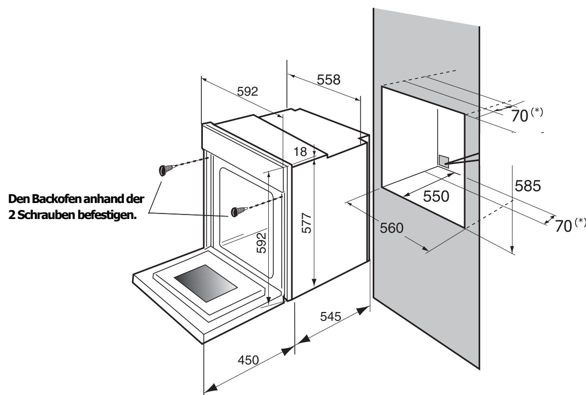
Nur Sie als Fachmann haben das Recht, die Installation und den Anschluss der Geräte von Atag durchzufüh-ren.
Aus diesem Grund gilt unsere Garantie nur und ausschließlich für jene Geräte, deren Installation und Anschluss von Ihnen gemäß den geltenden Bestimmungen durchgeführt wurde.
Bei der Nichteinhaltung dieser Bedingung übernimmt der Installateur die Haftung, die in diesem Fall nicht mehr von der Firma Atag gewährleistet wird.

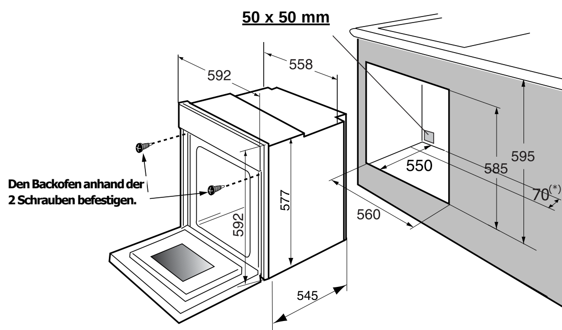
Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät im Möbel montiert wird.
• Der Backofen muss anhand eines (normalisierten) Stromzuführungskabels mit 3 Leitern à 1,5 mm² (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen sein. Die drei Leiter müssen an ein einphasiges Netz von ~ 220-240 V, anhand einer normalisierten CEI 60083 Steckdose 1 Ph + 1 N = Erdung oder einer omnipolaren Stromunterbrechung mit einem Kontaktöffnungsabstand von mindestens 3 mm angeschlossen sein. Der Schutzleiter (grün-gelb) ist an die Erdungsklemme ⏚ des Gerätes anzuschliessen und muss mit der Erdung der Installation verbunden sein.
• Im Falle eines Anschlusses anhand einer Steckdose, muss diese nach der Installation des Gerätes erreichbar bleiben.
• Der Neutralleiter des Backofens (blaues Kabel) muss mit dem Neutralleiter des Stromnetzes verbunden sein.
• Das Kabel anhand der rechts von der Klemmleiste vorhandenen Kabelklemme befestigen.
• Die Klappe mittels der 2 Schrauben wieder schließen.

Für den Installateur
Anschluss



• Das Stromzuführungskabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VVV-F) muss so lang sein, dass der einzubauende Backofen vor dem Möbel auf dem Boden stehend, angeschlossen werden kann.
Das Gerät darf bei diesem Vorgang nicht an das Stromnetz angeschlossen sein:
• Die an der hinteren Abdeckplatte unten rechts vorhandene Klappe öffnen, indem Sie die 2 Schrauben lösen und die Klappe aufklappen.
• Alle Leiter des neuen Stromzuführungskabels über 12 mm abmanteln.
• Die Fasern sorgfältig verdrillen.
• Die Schrauben der Klemmleiste lösen und das auszutauschende Kabel herausziehen.
• Das Stromzuführungskabel seitlich durch die Abdeckplatte in die links an der Klemmleiste vorhandene Kabelklemme führen.
• Die Leitungen der(n) Markierung(en) entsprechend an die Kabelleiste anschliessen.
• Alle Fasern der Zuführungsleiter müssen unter den Schrauben fest sitzen.
• Phasenleiter unter die Klemme L.
• Der gelb-grüne Erdleiter muss an die Klemme ⏚ angeschlossen sein.
• Der Neutralleiter (blau) an die Klemme N.
• Die Schrauben der Klemmleiste fest anziehen und ihren Sitz durch Ziehen an jedem Leiter überprüfen.
• Das Kabel anhand der rechts von der Klemmleiste vorhandenen Kabelklemme befestigen.
• Die Klappe mittels der 2 Schrauben wieder schließen.





Der Backofen kann ebenso unter einer Arbeitsplatte wie auch in einem Hochschrank (offen* oder geschlossen) mit den geeigneten Abmessungen (siehe vorstehendes Schema) installiert werden.

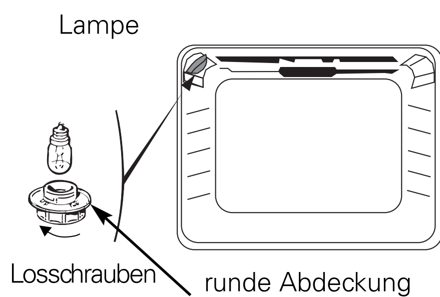
Ihr Backofen ist mit einer optimierten Luftumwälzung ausgestattet, die es ermöglicht, unter Beachtung der nachstehenden Elemente bemerkenswerte Gar- und Reinigungsergebnisse zu erhalten:
• Den Backofen im Möbel so zentrieren, dass ein Mindestabstand zum nebenstehenden Schrank von 5 mm gewährleistet ist.
• Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder mit einem derartigen Material beschichtet sein).
• Um dem Backofen mehr Standfestigkeit zu verleihen, wird er anhand von 2 Schrauben durch die dafür vorgesehenen Bohrungen in den seitlichen Schutzleisten befestigt (siehe Schema).
Dafür folgendermaßen vorgehen:
1) Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen
2) In die Möbelwand ein Loch von 3 mm bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
3) Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
4) Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk wieder einsetzen (sie dienen auch als Dämpfer beim Schließen der Backofentür).
(*) **Wenn der Hochschrank offen ist, darf seine Öffnung (höchstens) 70 mm betragen.**

Allgemeine Wartung

Lassen Sie den Backofen vor der manuellen Reinigung abkühlen.

Ganz allgemein sind alle Scheuerpulver und Metallschwämme sowie alle schneidenden Objekte verboten.

Auswechseln einer Lampe



- Die Lampe befindet sich oben in der Vertiefung des Backofens

ACHTUNG! Trennen Sie Ihren Backofen vor jeder Maßnahme an der Lampe vom Netz und lassen Sie ihn gegebenenfalls abkühlen.

- Das Sichtfenster eine Viertelumdrehung nach links drehen.
- Drehen Sie die Glühlampe ebenfalls links herum heraus.

Technische Daten der Glühbirne:
- 15 W
- 220-240 V~
- 300°C
- Sockel E 14

- Die Glühlampe auswechseln, dann das Sichtfenster wieder einbauen.
- Den Ofen wieder anschließen

Anmerkung: Zum Herausdrehen von Glasabdeckung und Lampe sollten Sie einen Gummihandschuh verwenden, dieser erleichtert den Ausba.

Was tun, wenn...

FESTGESTELLTE STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	GEGENMAßNAHME
Der Backofen nicht heizt.	• Der Backofen ist nicht angeschlossen. • Die Sicherung ist ausgefallen. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. • Der Fühler ist defekt. • Die Temperatursonde ist defekt. • Der Backofen wurde überhitzt und hat auf Sicherheit umgeschaltet.	- Schließen Sie den Backofen elektrisch an. - Wechseln Sie die Sicherung aus und prüfen Sie die Stromstärke (16 A). - Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Vorhängschloss blinkt Die Anzeige des Temperaturanstiegs blinkt.	• Verriegelungsfehler der Türe. • Sie verlangen eine Pyrolyse, obwohl die Tür verriegelt ist. • Die Temperatursonde ist defekt	- Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Lampe des Backofens brennt nicht.	• Die Lampe ist durchgebrannt. • Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist ausgefallen.	- Wechseln Sie die Lampe aus. - Schließen Sie den Herd an oder wechseln Sie die Sicherung.
Die Reinigung durch Pyrolyse funktioniert nicht.	• Die Tür ist nicht richtig verschlossen. • Verriegelungssystem fehlerhaft. • Die Temperatursonde ist defekt. • Der Erfassungskontakt der "geschlossenen Tür" ist defekt.	- Prüfen Sie das Schließen der Tür. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Die EASY COOK-Funktion
Vorteile und Funktionsprinzip

Diese beiden Parameter werden von Ihrem Backofen automatisch berechnet, damit das Garen unter optimalen Bedingungen erfolgen kann.
Der "EASY COOK"-Kochmodus erfolgt in 2 Phasen:

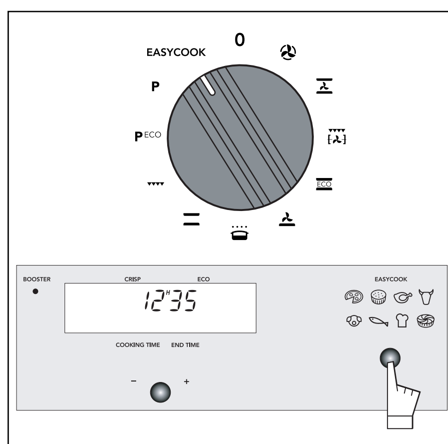
1) Eine erste Phase (Erfassungsphase), während der Ihr Backofen dank seiner elektronischen Fühler die spezifischen Gardaten Ihres Gerichtes registriert.
Diese Phase wird durch eine Animation rechts im Anzeigefeld symbolisiert:
Sie kann zwischen 5 und 40 Minuten, je nach Gericht, dauern.
WÄHREND DIESER PHASE DIE BACKOFENTÜR NICHT ÖFFNEN, um die Registrierung der Daten nicht zu verfälschen.

2) Eine zweite Phase, während der Ihr Backofen die erforderliche Gardauer bestimmt.
Das Symbol bewegt sich nicht mehr und "Auto" läuft ab. Der Backofen gibt jetzt die restliche Gardauer und die Uhrzeit am Ende derselben an.
Von diesem Moment an, wird der Backofen den Garvorgang zu Ende führen und Sie können die Tür öffnen, um das Nahrungsmittel zu begießen, umzudrehen usw.

Die EASY COOK-Funktion
Benutzungsmodus

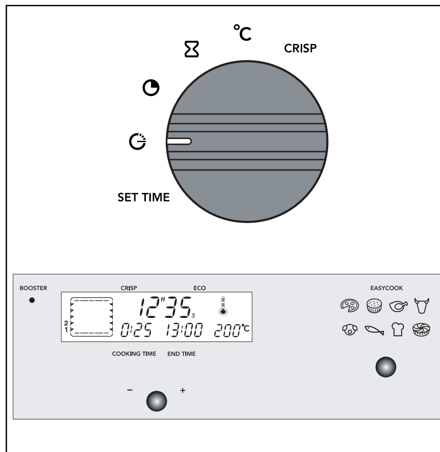
ALLE GARVORGÄNGE ERFOLGEN OHNE AUFHEIZEN DES BACKOFENS

Sofortiger Start:



Den Kochwählschalter in die "EASY COOK"-Funktion drehen.

Die Wahl der verschiedenen Gerichte läuft im Anzeigefeld ab. Das Gericht anhand des Wählschalters auswählen.
Das Gericht in die empfohlene Einschubebene stellen. Die Tür schließen. Der Garvorgang wird gestartet. Die durch die Animation im Anzeigefeld symbolisierte Suchphase beginnt: eine Dauer wird vorgeschlagen. Nach Ablauf des Garvorgangs sind mehrere Pieptöne zu hören.



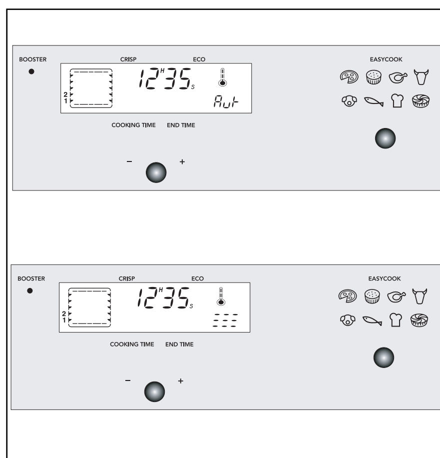
Benutzungsmodus

Verzögerter Start:
Den Kochwählschalter in die "EASY COOK"-Funktion drehen.
Das Gericht anhand des Wählschalters auswählen.
Es dann in den Backofen stellen und die Tür schließen.

Den Funktionswählschalter auf den Modus" " stellen.
Den Stellknopf in Richtung + oder - drehen, um die gewünschte Uhrzeit am Ende der Gardauer einzustellen.

Beispiel: Ende der Gardauer 13h00.

Nach diesen Vorgängen ist der Start verzögert und "Auto" läuft solange ab, bis der Garvorgang beginnt. Das Ende der Gardauer wird auf der Basis einer durchschnittlichen Zeit berechnet. Wie bei einem sofortigen Start, wird diese Dauer während des Garens optimiert, darum kann sich die Uhrzeit im Verhältnis zu der anfänglich angegebenen um einige Minuten (+ oder -) verändern.



Hinweis:

Wenn Sie die Backofentür während der Analyse öffnen, die erste Minute ausgenommen, werden Sie durch einen Piepton gewarnt und die Symbole der Gerichte blinken.

Sowie das Symbol "Auto" abläuft, können Sie die Backofentür wieder beliebig öffnen.

Das Garen im "EASY COOK"-Modus muss bei kaltem Backofen gestartet werden. Warten bis der Backofen sich abgekühlt hat, bevor Sie einen zweiten Garvorgang im selben Modus durchführen (wenn Sie dies nicht beachten, blinken im Anzeigefeld das Symbol °C sowie die Symbole der Gerichte und mehrere Pieptöne ertönen, um Sie am Starten des Garvorgangs zu hindern.

Was tun bei Störungen im EASY COOK-Modus?

Sie stellen fest, dass	Mögliche Ursachen	Gegenmaßnahme
Pieptöne zu hören sind	• Sie haben die Tür während der ersten Minute geöffnet: das Programm ist annulliert.	- Den Backofen kalt werden lassen und dann einen neuen Garvorgang starten.
Das Symbol --- im Anzeigefeld blinkt	• Der Backofen versucht, die ideale Gardauer zu bestimmen.	- Es handelt sich um eine normale Etappe.
"Auto" im Anzeigefeld erscheint	• Der Backofen hat jetzt eine geeignete Gardauer bestimmt.	- Es handelt sich um eine normale Etappe.
Beim Einstellen des Funktionswählschalters auf "EASY COOK" die Piktogramme + Pieptöne + C° blinken.	• Der Backofen ist zu heiß, um einen "EASY COOK"-Garvorgang starten zu können.	-Warten, bis der Backofen kalt ist oder eine andere Garfunktion wählen.

Führer für die EASY COOK -Funktion

Pizza	• frische Pizza vom Partyservice • gebrauchsfertiger Pizzateig • hausgemachter Pizzateig • tiefgefrorene Pizza	• auf den Rost legen, um eine knusprige Kruste zu erhalten (Sie können zwischen den Rost und die Pizza ein Blatt Pergamentpapier legen, um den akofen gegen überlaufenden Käse zu schützen) • In der Emaille-Form backen, damit die Pizza saftig wird.
Speckkuchen	• frischer Speckkuchen • tiefgefrorener Speckkuchen	• eine antihaftende Aluminiumform benutzen: es entsteht eine knusprige Kruste. • Tiefgefrorenen Speckkuchen aus dem Behälter nehmen, bevor Sie ihn auf den Rost legen.
Lamm	• Hähnchen von 1 kg bis 1,700 kg • Entchen, Perlhuhn....	• Braten mit dem Bratspiess: nicht vergessen, die Fettpfanne in die 1. Einschubebene zu stellen, um das Fett aufzufangen. • Braten in einem Gefäß: bevorzugen Sie Gefäße aus feuerfestem Ton, um Spritzer zu vermeiden. • Mit der Gabel in die Haut von Geflügel stechen, um Fettspritzer zu verhindern.
Rinderbraten	• Rinderbraten (blutig)	• Sie erhalten so einen blutigen Braten; wenn Ihnen ein gut garer Braten lieber ist, sollten Sie eine traditionelle Garfunktion wählen. • Möglichst viele Speckstreifen entfernen: sie führen zu Rauchbildung.
Schweinebraten	• Schweinebraten Schweinerückenstück Filet	• den Braten mindestens 1 Stunde vor Beginn des Bratvorgangs aus dem Kühlschrank nehmen: je kälter das Fleisch ist, umso kälter ist es am Ende der Bratzeit. • Ein Gefäß aus feuerfestem Ton verwenden. 1 bis 2 Esslöffel Wasser hinzufügen. • Nach dem Braten das Fleisch 1 bis 10 Min. in Alufolie gehüllt ruhen lassen und erst dann aufschneiden. Erst nach dem Braten salzen.
Fisch	• Ganze Fische (Seebrassen, Kleine Kohlfische, Forellen, Makrelen ...) • Fischbraten	• Diese Funktion für ganze, mit Gewürzen und Weißwein zubereitete Fische reservieren (Wenn Sie Fische grillen oder im Papierwickel garen wollen, muss der Backofen zuerst aufgeheizt werden).
Torten 2 Möglichkeiten	• TORTEN • Familienkuchen: Teekuchen (salzig oder süss), Quatre-Quarts	• In einer runden, viereckigen ..., immer auf dem Rost stehenden Kuchenform gebackener Kuchen. Sie können 2 Teekuchen nebeneinander stehend backen.
Wenn Sie den Stellknopf in Richtung **+** oder - drehen, erhalten Sie Zugriff zur "BISKUIT"-Funktion.	• BISKUIT • kleine, individuelle Kuchen: Cookies, Financiers, Croissants, Brötchen, Schneckennudeln, Croque-Monsieur.	• Kleingebäck: immer in der Emaille-Form backen. ⚠ Windbeutelteig muss unter "GATEAUX" (Kuchen) gebacken werden, um gute Ergebnisse Ergebnisse zu erhalten.
Gebäck	• Frischer Kuchen • Tiefgekühlter Kuchen	• eine antihaftende Aluminiumform benutzen: • es entsteht eine knusprige Kruste.

Hinweise und kleine Tricks

Pizza

Um das Überlaufen von Tomatensauce oder Käse in den Backofen zu vermeiden, können Sie zwischen den Rost und die Pizza ein Blatt Pergamentpapier legen.

Hähnchen

Das Gefäß der Größe des Hähnchens anpassen, damit das Fett nicht verbrennt.

Tartes / Speckkuchen:

Formen aus Glas oder Porzellan meiden: sie sind zu dick und verlängern die Backzeit, darüber hinaus erhält der Kuchen auch keine knusprige Kruste.

Mit Früchten besteht das Risiko, dass der Boden durchnässt wird: den Boden der Form deshalb mit einigen Löffeln feinem Griess, zum Panieren zerdrücktem Keks oder Mandelpulver oder Maniokmehl bedecken, die den Saft aufsaugen werden.

Mit feuchtem oder tiefgefrorenem Gemüse (Lauch, Spinat, Brokkolis oder Tomaten) den Boden der Form mit einem Esslöffel Maisblüten bestäuben.

Fisch

Beim Kauf muss er einen angenehmen und leichten Seewassergeruch haben.

Der Körper muss fest und rigide sein, die Schuppen müssen fest an der Haut sitzen, die Augen müssen klar und gewölbt und die Kiemen glänzend und feucht sein

Rind / Schwein (FLEISCH ALLGEMEIN)

Kühlschrank nehmen: der Kalt-Heiss-Schock macht das Fleisch zäh. Wenn Sie dies vermeiden, erhalten Sie einen aussen goldbraunen Rinderbraten, der innen rot und richtig heiss ist. Vor dem Braten nicht salzen: Salz saugt das Blut auf und trocknet das Fleisch aus. Das Fleisch anhand von Spachteln umdrehen: denn wenn Sie hineinstechen, läuft das Blut heraus. Das Fleisch nach dem Braten immer 5 bis 10 Minuten stehen lassen: wickeln Sie es in Alufolie und legen Sie es vorne in den heissen Backofen: auf diese Weise wird das Blut, das während des Bratvorgangs nach aussen gezogen wird, wieder in die Mitte des Bratens zurückfliessen.

Benutzen Sie Bratgefäße aus Ton: Glas begünstigt Fettspritzer.

Die emaillierte Fettpfanne nicht zum Garen benutzen.

Einige Rezepte

Pizza

Basis: 1 Pizzateig

mit Gemüse: 6 EL Tomatensauce + 100 g in Würfel geschnittene Zucchini + 50 g in Würfel geschnittene Paprikaschoten + 50 g in Scheiben geschnittene Auberginen + 2 kleine, in dünne Scheiben geschnitte ne Tomaten + 50 g geriebenen Schweizer Käse + Majoran + Salz + Pfeffer.

mit Roquefort, geräuchertem Brustspeck: 6 EL Tomatensauce + 100 g Brustspeck + 100 g in Würfel geschnittenen Roquefort + 50 g Nüsse + 60 g geriebenen Schweizer Käse.

mit Würstchen, Quark: 200 g abgetropften, auf den Teig zu streichen den Quark + 4 in Scheiben geschnittene Würstchen + 150 g in Streifen geschnittenen Schinken + 5 Oliven + 50 g geriebenen Schweizer Käse + Majoran + Salz + Pfeffer.

Kuchen / Speckkuchen

Nicht haftende Aluminiumform, Durchmesser 30 cm.

Praline-Blätterteig mit Äpfeln :

1 mit seinem Blatt ausgerollter und der Gabel durchstochener Blätterteig.
200 ml, mit einer Schote Vanille zum Kochen gebrachte Sahne.
2 mit 30 g Zucker geschlagene Eier, diesen die abgekühlte Sahne hinzufügen.
2 in Würfel geschnittene, in 70 g Praline gerollte Äpfel
Die so zubereitete Creme + Äpfel auf den Teig geben. In den Backofen chieben.

Speckkuchen :

Basis: 1 Aluminiumform, Durchmesser 27 - 30 cm
1 gebrauchsfertiger Mürbeteig
3 geschlagene Eier + 50 cl saure Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Verschiedenartig belegt mit: 200 g gebratenen Speckwürfeln,
oder - 1 kg gekochtem Chicoree + 200 g geriebenem Gouda
oder - 200 g Brokkolis + 100 g Speckwürfeln + 50 g de bleu
oder - 200 g Lachs + 100 g gekochtem abgetropftem Spinat

Fisch

Graubarsch mit trockenem Apfelmost : 1 Graubarsch von 1,5 kg.
500 g Champignons
2 saure Äpfel
2 Schalotten
2 EL saure Sahne
100 g Butter
½ l Apfelmost. Salz, Pfeffer.

Den Fisch ausnehmen und entschuppen. In eine eingefettete Form auf die fein zerhackten Schalotten und die in Lamellen geschnittenen Champignons legen. Den Apfelmost sowie Salz, Pfeffer und einige Nüsse Butter hinzufügen. In den Backofen schieben. In der Butter die ungeschälten Äpfel garen. Wenn der Fisch gar ist, diesen auf eine heisse Platte legen, den Saft filtrieren und mit der Sahne ablöschen. Mit Äpfeln und Champignons servieren.

Hähnchen

Das Hähnchen mit einem schönen, frischen Estragonsträusschen füllen oder mit einer Mischung aus einer Messerspitze grobem Salz, einigen Pfefferkörnern und 6 zerstossenen Knoblauchzehen einreiben.

Rinderbraten

SAUTERNES-Sauce mit Petersilie und ROQUEFORT:

2 EL feingeschnittene Schalotten in Butter schwitzen lassen. 10 cl Sauternes-Wein hinzufügen, verdunsten lassen. 100 g Roquefort zugeben, langsam schmelzen lassen. 20 cl Sahne, Salz und Pfeffer hinzufügen. Aufkochen lassen.

Kleine Schokoladenkuchen

12 individuelle Törtchenformen aus Aluminium.
60 g Butter
200 Bitterschokolade (über 50% Kakaogehalt)
100 g feiner Zucker
4 Eier
1 Tüte Backpulver
70 g gesiebtes Mehl

Unter schwacher Hitze die Schokolade mit der Butter schmelzen lassen. Das Eigelb mit dem Zucker glatt rühren. Das Mehl, die geschmolzene Schokolade mit der Butter und zum Schluss das Backpulver hinzufügen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Zubereitung heben. Die Törtchenformen einfetten und leicht mit Mehl bestäuben, die Teig hineingießen (die Ränder müssen sauber bleiben). Die Törtchenformen auf das Backblech stellen. Die Funktion "BISCUITS" (Kekse) wählen. Nach dem Backen aus der Form entfernen und auf einem Rost abkühlen lassen. Dazu englische Creme oder Kokosnuss-Eis reichen.

Quatre-quarts mit Zitrusfrüchten

Karamell: 20 Stück Zucker (200 g)
Kuchen: 4 Eier
200 g feinen Zucker
200 g Mehl
200 g gute Butter
2 KL Backpulver
Früchte: 1 kleine Dose Zitrusfrüchte im Sirup.

Die Früchte abtropfen lassen. Den Karamell zubereiten. Wenn er die richtige Farbe hat, in eine Springform giessen und darauf achten, dass der Karamell den Boden gleichmäßig bedeckt. Abkühlen lassen. Im Gefäß Ihres Mixers die weiche Butter mit dem Zucker vermischen. Dann nacheinander die Eier und das gesiebte Mehl und zum Schluss das Backpulver hinzufügen. Die Früchte in Rosettenform auf den Karamell legen, den Teig darüber schütten. In den auf "GATEAUX" (Kuchen) eingestellten Backofen schieben. Nach dem Backen auf einer schönen Platte kalt anbieten.
Als Früchte können Äpfel, Birnen und Aprikosen verwendet werden.

introduction

Dear Sir / Madam

Thank you for choosing an Atag oven. You have made the right choice.

To get the most out of your new cooking aid we suggest you read and follow the advice contained in this manual.

Atag is continually improving its technology so that it can provide the best oven there is and the one you have chosen has the most innovative features. By combining the various functions and accessories you will get the greatest use out of your oven and produce the best results from your favourite recipes.

We hope you will find cooking with our oven an enjoyable experience that brings pleasure to all.

recommendations

Please read these instructions before installing and using your oven.
The oven has been designed for domestic use only for cooking food. No asbestos has been used in its construction.

USING FOR THE FIRST TIME:

Before you use your oven for the first time, leave it empty and, with the door closed, turn it on to maximum temperature and let it heat up for 15 minutes. This "runs the oven in". During this time there may be some smell from the mineral wool that insulates the oven and there could be some smoke. This is perfectly normal.

NORMAL USE:

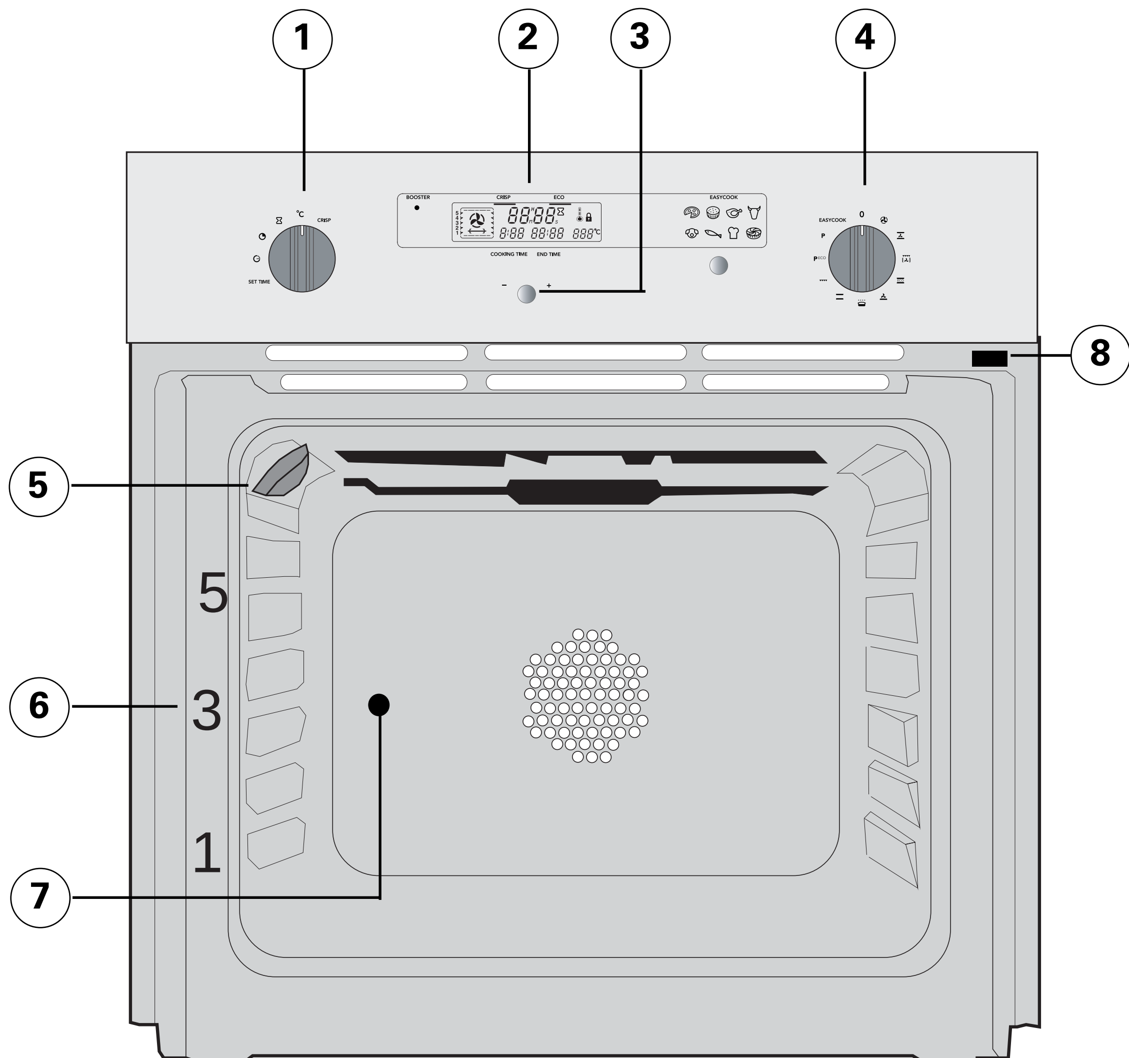
- Always close the door properly. The oven is fitted with a seal designed to work with a closed door.
- Never lean or let anyone sit on the oven door when it is open.
- The oven parts and accessories can become hot when the door is left partially open and the grill on. Always keep children at a safe distance.
- When the oven is on it will get hot. Take care not to touch the heating elements inside the oven.
- Always protect your hands with oven gloves or something similar when removing food, accessories or containers from the oven.
- Do not line your oven with kitchen foil. The metal will increase the heat produced and could ruin the food and damage the enamel.
- Before carrying out the pyro-cleaning of your oven, be sure to remove all oven accessories and wipe away major spillage.
- Do not use a steam or high-pressure cleaner.
- During the cleaning cycle accessible surfaces become much hotter than during normal cooking. Keep children at a distance.
- Always check that the oven is off before you clean the inside.

- For your safety your oven is equipped with an AUTOMATIC STOP should you inadvertently forget to turn off your oven. Afte 10 hours' operation, the AS (Automatic Stop) function is activated and your oven stops heating. AS is displayed in place of the time and a series of 2 successive pips is sounded for a certain time.

Please note: it is very important to reset the function selector to zero in order to re-use your oven.

contents

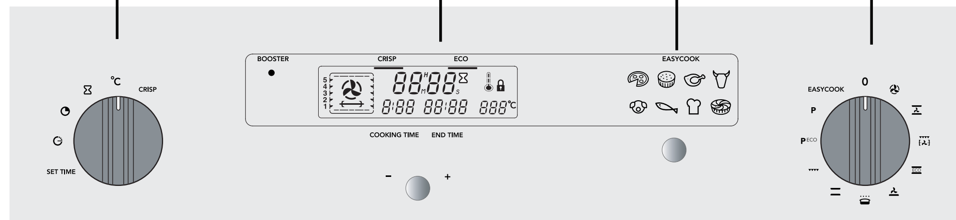
your oven, how it works	
your oven	83
explanation of controls and programmer	84
how to use your oven	
setting the time	85
to carry out cooking right away	86
programming the cooking	87
programming the cooking “with a delayed start”	87
using the timer	88
carrying out economical cooking	89
different cooking methods	
description of features	90
using the "CRISP" function	91
using the "BOOSTER" function	92
oven accessories	
accessories	93
carrying out pyro-cleaning	94
installer's information	
connecting up	96
housing	97
general maintenance	98
changing the light bulb	98
troubleshooting	99
the "EASY COOK" function	
advantages and working principle	100
instructions for use	100
EASY COOK troubleshooting guide:	101
EASY COOK features guide	102
handy Hints and Tips	103
a few recipes	104



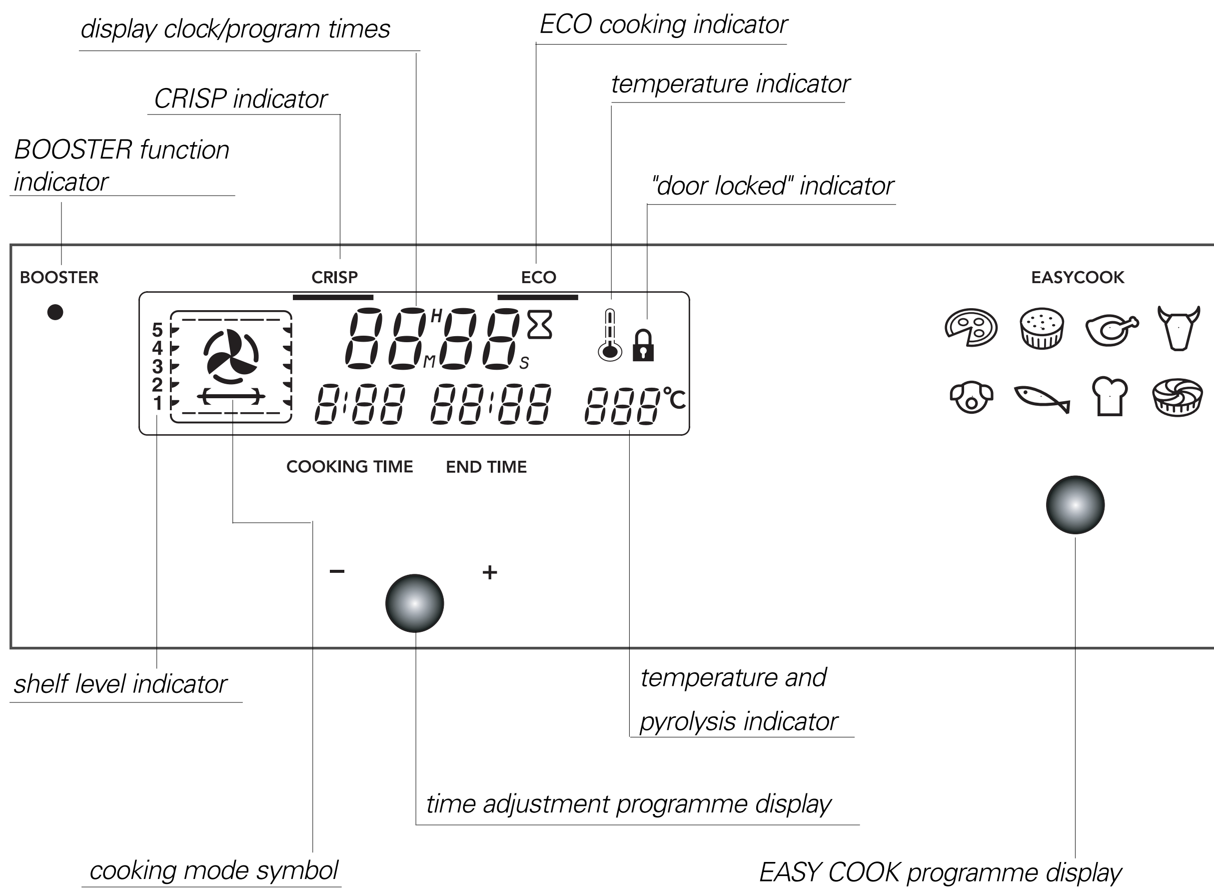
OVEN FEATURES

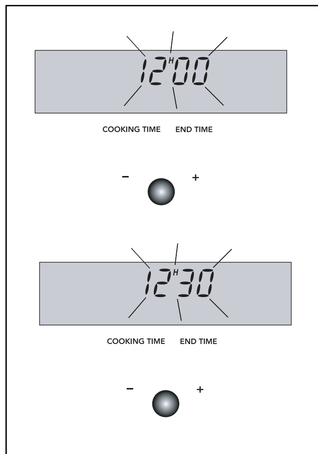
1. **Mode selector**
2. **Programme selector**
3. **Control knob**
4. **Function selector**
5. **Light**
6. **Rail positions**
7. **Hole for rotisserie**
8. **Door-open detector plate**

explanation of controls



details of the programmer



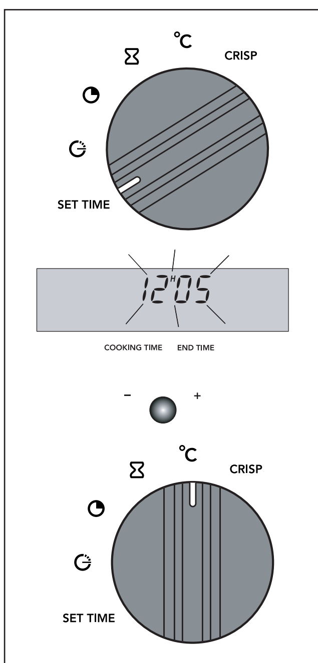


When the oven is installed

• The display will flash on and off, showing 12:00.

• Adjust the time by turning the button in the + or - direction (the speed at which you turn the knob varies the time adjustment speed).

The newly adjusted time is automatically recorded after a few seconds.
-> The display stops flashing



Resetting the time on the clock

Turn the programme selector to "Reset time".

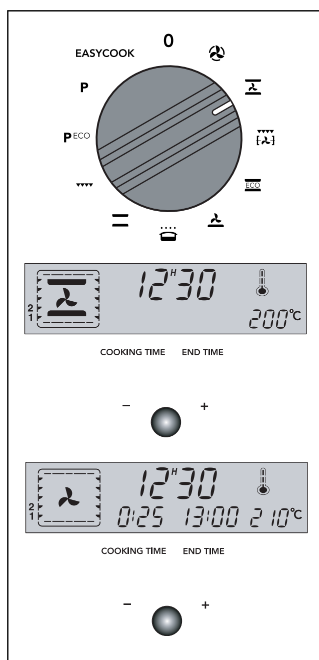
The time display flashes on and off to show you that adjustment is now possible.
To adjust it, turn the knob in the + or - direction to increase or reduce the time displayed.

After having set the time of your choice, turn the selector to "ºC".
-> The time display stops flashing.

Time adjustment is not possible when in delayed programming mode.

If the adjustment is not confirmed by the ºC function selector, it will be automatically recorded after a few seconds.

to carry out cooking right away



The timer display only shows the time of day. It should not be blinking.

• Choose how you want to cook your food:
Turn the function selector to the position of your choice.
For example: the position = "traditional pulsed".

The oven indicator then shows the cooking mode chosen by highlighting the oven features which will be used (oven base element, the grill, convection, etc.).
-> The oven starts up and the thermostat symbol lights up.

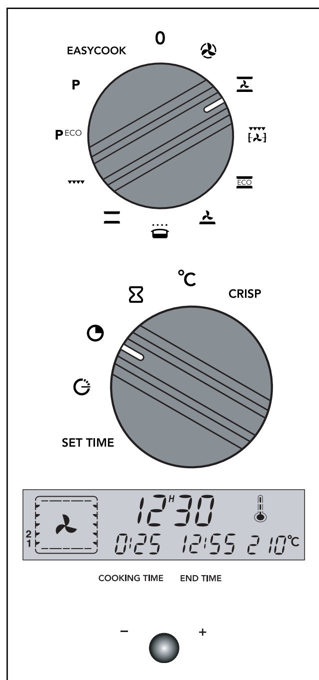
Place your dish in the oven following the recommendations shown on the display and in the cooking guide.
For example: "traditional pulsed" position, -> levels 1 or 2 are recommended.
Your oven will propose the temperature most commonly used. You can nevertheless adjust the temperature if you wish by using the "Adjustment" button located under the display.
For example: "traditional pulsed", adjusted to 210°C.

After this has been done, the oven will start to heat up:
- These levels on the temperature indicator enable you to see the temperature rising inside the oven.
- You'll hear three beeps when the set temperature is reached.



After cooking, the fan will continue to work for a while in order to cool the oven down.

programming the cooking



To start right away

1. Set the chosen cooking mode and possibly adjust the temperature.

For example: position: = "traditional pulsed".
Temperature 210ºC.

2. Turn the programme selector to the "cooking time" position. The cooking time will start flashing at 0:00 to show that adjustment is now possible.

3. Turn the "adjustment" knob in the + or - direction to set the required time.

For example: 25 minutes cooking time. The set time is automatically recorded after a few seconds, , ->the display stops The time immediately begins counting down after adjustment. réglage.

The cooking end time (start time + cooking time) is automatically displayed.

In this example: cooking end time at 12:55.

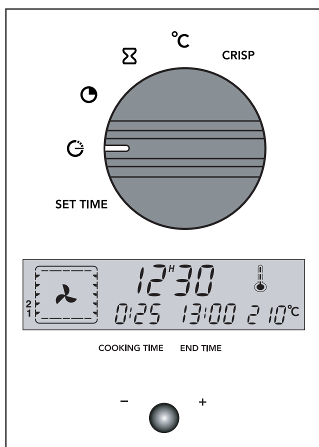
After these three steps, the oven starts heating up:

- These levels on the temperature indicator enable you to see the temperature rising inside the oven.
- You'll hear three beeps when the set temperature is reached.

When cooking has finished, a series of beeps will sound for a few minutes.

You can stop these beeps by turning the function selector to "0".

With a delayed start (for a chosen cooking end time).



Proceed as you would for a programmed cooking session and then, after adjusting the cooking time turn the programme selector to the "cooking end time" position.

The cooking end time will start flashing to show that adjustment is now possible.

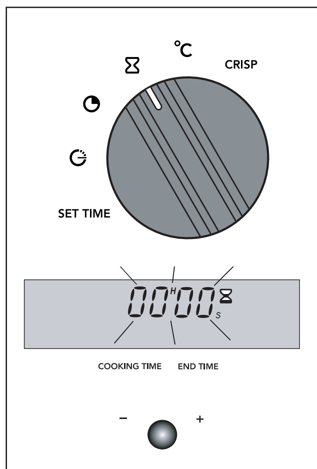
Turn the "adjustment" knob in the + or - direction to set the desired cooking end time.

Example: cooking ends at 13:00.

Following these steps, the heating of the oven will be delayed to ensure that cooking finishes at *13:00*.

When your cooking session is finished, in both of the previous cases you should turn the programme selector to "ºC" and the function selector to 0.

using the timer



Your oven is fitted with an electronic timer for your use other than in conjunction with the oven.

For this, the timer display makes the hour of day temporarily dis-appear.

Turn the time programming selector to the "Timer" position -> the display starts flashing and a small hourglass lights up.

Turn the adjustment knob (**+or-**) to obtain the required length of time (maximum 59 minutes 59 seconds).

The display stops flashing after a few seconds, the timer begins counting down the time in seconds.
As soon as the set time has elapsed, the timer will emit a series of beeps to inform you.

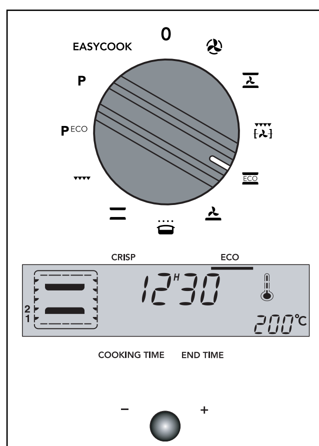


You can modify or cancel the timer's programme whenever you wish.

carrying out economical cooking *

The programmer should only display the time and this should not be flashing.

• Turn the function selector to the "ECO"position. The "ECO" indicator lights up on the display.



• Place your dish in the oven following the recommendations shown on the display.

For example: for the "ECO" " position -> oven shelf levels 1 or 2 are recommended.

•Your oven will recommend the optimal temperature for the chosen cooking mode: 200°C.
Nevertheless, you may adjust the temperature if you wish by using the button located under the display.

For example: "ECO" position adjusted to 200°C.

After these steps, the oven begins to heat up:
The temperature indicator lights up and shows you the temperature rising inside the oven.
You will hear three beeps when the set temperature is reached.

For optimal "ECO" cooking, do not carry out preheating and do not open the door.

***This position allows you to make a 20% saving in energy while at the same time achieving identical cooking results. The ECO position is used for the energy label.**



Following a cooking cycle, the oven's fan continues to operate for a while afterwards in order to ensure that everything cools down properly.

description of features

Programs	Parts of the oven in operation	Description of feature	Recommended positions
temperature: min./ 35°C/ pre-selected/ 180°C max. /235°C **Fan Heating**		Rapid heating. Certain dishes may be placed directly into a cold oven.Recommended to keep white meat, fish and vegetables succulent and juicy.For cooking multiple dishes on up to three levels.	2em; 3em 1er; 5em 3em 1er
temperature: min./ 35°C/ pre-selected/ 200°C max. /275°C * **Pulsed conventional**		This mode allows for rapid heating. Certain dishes may be placed directly into a cold oven.For meat and fish, (place preferably in an earthenware dish), and for tarts and pizzas.For cooking on several levels.	2em; 3em 1er
temperature: min./ 180°C/ pre-selected/ 200°C max. /230°C **Pulsed grill + Rotisserie**		This mode combines the fan and grill effect alternately: the grill directs infrared heat onto the food and the movement of the air created by the fan reduces the effect of this.For searing red and white meat, and for cooking it through and through.For gently cooking poultry up to 1.7 kilos in weight.	3em
temperature: min./ 35°C/ pre-selected/ 200°C max. /275°C * ECO **Conventional ECO**		This mode makes it possible for you to save energy while at the same time guaranteeing high-quality cooking. The ECO position is used for the energy label.Note: all dishes are cooked **without pre-heating**.	2em
temperature: min./ 35°C/ pre-selected/ 205°C max. /275°C **Pulsed bottom oven**		This mode combines the heat source in the base of the oven and the fan to move the air around.For "damp" dishes (such as quiches, juicy fruit tarts, etc.).For recipes which need to rise (cakes, brioches, kuglof, soufflés, etc.).	1er
temperature: min./ 35°C/ pre-selected/ 80°C max. /100°C **Keeping warm**		The food is kept warm by the fan which blows heated air around the dish. - To make dough rise (temperature set at minimum). - To warm plates, or to keep a dish warm.	2em
temperature: min./ 35°C/ pre-selected/ 240°C max. /275°C **Conventional**		This mode combines heat sources in the top and bottom of the oven. - It is ideal for slow and delicate cooking. - For juicy game - For allowing small dishes to simmer - For successfully baking bread	2em
temperature: min./ 180°C/ pre-selected/ 275°C max. /275°C **Grill**		The double grill covers the entire surface of the oven shelf. - Preheat for five minutes. - For grilling thinly sliced meat - Slices of bread - Slide the dripping pan on to the first runner level to catch the juices.	5em ou 4em

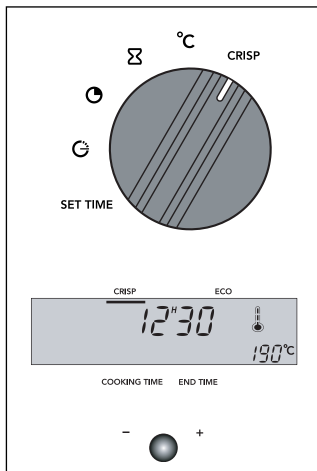
When in use the oven gets hot.
Do not touch any heating element inside the oven. Young children should be kept well away.

*** Cooking methods referred to in the advertisement about energy labelling in accordance with European Standard EN50304 and the European Directive 2002/40/EC.**

using the "CRISP" function

This function enables you to combine the chosen cooking sequence with a "browning" function for your dish at the end of the cooking cycle, which is achieved via the activation of the grill for the last five minutes of the sequence.
This is only active during for the following cooking functions:





This function may be programmed at the start of cooking **by adding five minutes to the cooking time or simply at the end of the cooking session by turning the function selector to "CRISP"**.

• Set the chosen cooking mode and possibly adjust the temperature.
• Turn the programme selector to the "CRISP" position. The cooking time will start flashing and will display 0:05 (this time setting corresponds to the minimum time required to activate the "CRISP" function in the chosen cooking sequence).

• Turn the adjustment knob and adjust the total cooking time. This cooking time is automatically recorded after a few seconds and the display stops flashing.
• After these three steps, the oven begins heating up and a horizontal bar on the display under the word "CRISP" lights up, showing you that this function is active.
Five minutes before the end of cooking, the "CRISP" indicator starts flashing.
Avoid placing your dishes too close to the grill or your dish may brown too quickly. Use the first or second runner level (from the bottom).

Examples of dishes:
• Pasta, cauliflower or chicory au gratin, fish served in shells or crumbles.

Examples of programme settings:

Onion gratin:
- Select the cooking sequence
- Select the temperature: 180°C
- Select the programme: "CRISP"
- Select the time: 25 minutes

The stock will heat up for 20 minutes and the browning will take place during the remaining five minutes.



It is possible to activate or turn off this function at any time during your cooking session by using the adjustment knob. It is also possible to activate this function during a delayed cooking cycle.

using the "BOOSTER" function

If you open the oven door during a cooking session (to baste a leg for example), this leads to loss of heat from the oven cavity.

Your oven has been designed to compensate for this loss of heat due to the door being opened, and to return to the temperature that you have selected for your cooking as quickly as possible.

Consequently, as soon as the door has been closed again, the oven quickly boosts its temperature and the "Booster" indicator located on the left of the display lights up until the selected temperature is reached. In this way, the quality of your cooking is maintained.

Note: the "BOOSTER" function is active for the following functions:

"convection - traditional pulsed - pulsed base - traditional".

how to use your oven

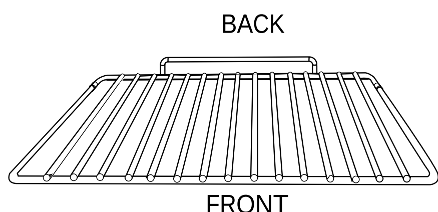
adjusting the brightness of the display

You can vary the brightness of your display. To do so:

- Adjust the time on your programmer to 12:10.

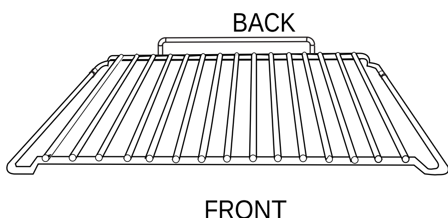
- Hold the "Adjustment" button pressed in while at the same time turning it (+ or -) in order to reach the chosen brightness level.

- After having adjusted the brightness to the level of your choice, set your programmer back to the correct time.



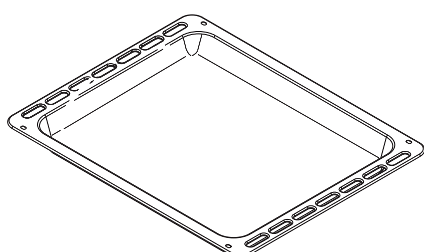
Anti-tip safety shelf

Food can either be placed on the shelf in a dish or cake tin for cooking or browning. This should be used for grilled meat (which should be placed directly on it).



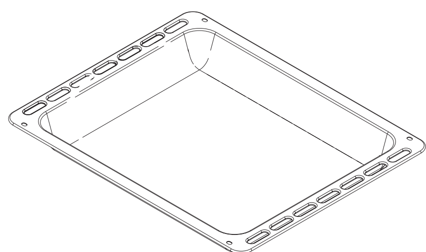
The arched anti-drop safety shelf

This is used in the same way as the flat shelf.
Its shape has been carefully designed to enable you to position your dish between two runner levels.



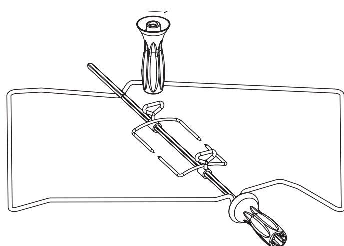
Multi-purpose baking tray (reserved for pastries)

This tray has a raised edge and can be used for baking pastries (choux buns, meringues, small cakes, flaky pasties, etc).
Inserted in the runners under the shelf, it catches the cooking juices and fat from grilled meat. It can also be used half-filled with water as a double boiler.
Joints should not be cooked in this tray uncovered because fat could spit all over the oven sides.



Multi-purpose baking tray (dripping pan)

This is used to catch the cooking juices and fat from cooking carried out in the high grill or pulsed grill settings.
It can also be used as a cooking dish for suitably sized joints (for example: a chicken surrounded by vegetables, at medium temperature).
Inserted under the shelf,this pan catches cooking juices and fat from grilled food. It can also be used half filled with water as a double boiler. Joints should not be cooked in this tray uncovered because fat could spit all over the oven sides.



Rotisserie

To use it
• place the multi-purpose baking tray at level no. 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
• slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit; slide on the second fork; centre and tighten the two forks.
• place the spit on its cradle.
• push gently to locate the tip of the spit in the turning mechanism situated at the back of the oven.
• remove the handle by unscrewing it. After cooking, screw the handle back onto the spit to take it out without burning yourself. At the end of the handgrip, a depression enables you to unscrew the forks.

Important information:

- Never cover the inside of the oven with aluminium foil in order to cut down on cleaning. This can lead to overheating, which can damage the enamel interior of your oven.
- After cooking, do not pick up the oven accessories (shelf, spit, dripping pan, spit cradle etc.) with your bare hands.

Pyrolysis explained

- Pyro-cleaning involves cleaning the oven by heating to a high temperature (pyrolysis) in order to remove grime and dirt inside the oven caused by splashing or dripping during cooking. The smoke and smell this produces are removed by being passed through a catalyst.
- The oven has three pyro-clean cycles suited to all situations.

An economic cycle that lasts 1h30 (the oven is locked for 2 hours to allow for cooling down). This cycle consumes 25% less the standard pyro-clean cycle. When used regularly (every two or three times you cook meat) this cycle keeps the oven clean under any conditions.

A medium cycle that lasts 1h 45 (the oven is locked for 2hours 15m to allow for cooling down). This cycle cleans dirty ovens efficiently.

A super-cleaning cycle that lasts 2 hours (the oven is locked for 2hours 30m to allow for cooling down). This cycle is for really dirty ovens.
- For safety reasons the door is automatically locked shut after about 2 minutes of pyro-cleaning

When to clean by pyrolysis

- If your oven smokes when the pre-heat feature is on or if there is a lot of smoke during a cooking cycle run the pyrolysis cycle.
- You can also use this feature if there is an unpleasant smell of cooking when the oven is cold.
- Do not wait until the oven is coated in dirt before cleaning it.
- It is not necessary to run the pyrolysis feature after every use of the oven, simply when the oven is dirty.

When should pyro-cleaning be carried out?

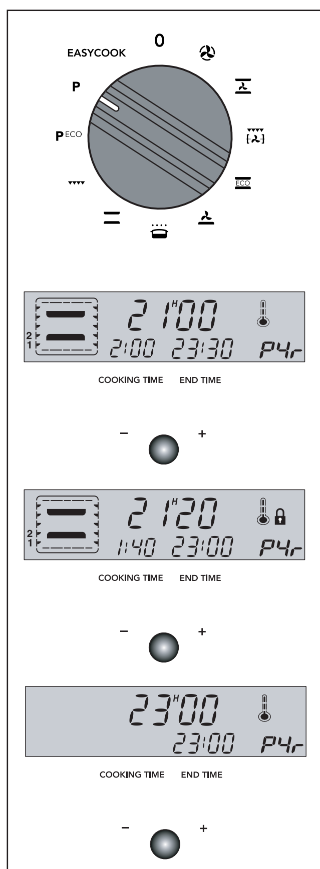
FOOD WITH LITTLE SPATTERING	Biscuits, vegetables, cakes quiches, soufflés	You do not need to use pyrolysis feature
FOOD THAT SPATTERS	Meat, fish (in an open dish) stuffed vegetables	Use the pyrolysis feature after 3 oven uses
FOOD THAT SPITS BADLY	Large pieces of meat on the spit	If a lot of spitting occurs run the pyrolysis feature afterwards

A few hints and tips:

To keep spitting and splashing to a minimum, you should ensure that:
- You are using the correct position as recommended in the user's guide.
- You are using the correct shelf height.
- You are using the correct temperature.

If after following these guidelines, larger pieces of meat continue spitting and producing smoke, reduce the cooking temperature.

How to use the pyro-clean program



a) Remove any accessories from the oven and wipe off any excess grime.

b) Check that the programmer displays normal time and that it is not flashing.

c) Turn the knob to the position «PYRO» or PYRO ECO position.

The pyro-cleaning cycle lasts for 1 hour 30 mins in “PYRO ECO”or 2 hours in “PYRO”and the oven will be unavailable for 2 hours in“PYRO ECO”or 2 hours 30 mins in “PYRO”. This time includes the time required for the oven to cool before the door opens.

The display shows you at which time your oven will be available for use once again. The P4r or P-E shows you that a pyrolysis (or pyro eco) cycle is currently running.

During the pyrolysis cycle, a loc appears on the display, to show you that the door is locked.

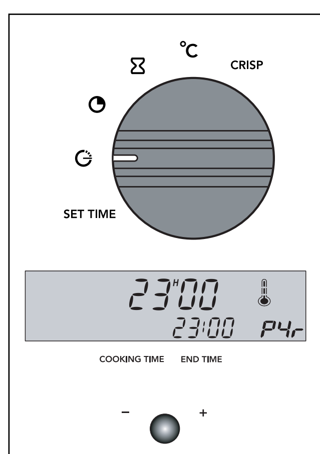
At the end of the pyrolysis cycle, the lock is no longer shown on the display. The door may then be opened.

d) Turn the function selector back to the 0 position.

e) When the oven is cold, use a damp cloth to wipe away the white ash.

The oven is now clean and may once again be used for cooking.

How to carry out delayed pyro-cleaning



Follow the instructions described in the "Carrying out immediate pyrolysis cleaning" paragraph and then

a) Turn the time programming selector to the "cooking end time" position.

The cooking end time starts flashing to show that adjustment is now possible.

Turn the "Adjustment" knob din the +or- directions to set the desired cooking end time.

Example: cooking end time at 4:00.

Following these steps, the start of the pyrolysis cleaning session will be delayed to ensure that it ends at 4:00.

When your pyrolysis cleaning session is finished, reset the programme selector to "°C" and the function selector to 0.

connecting up

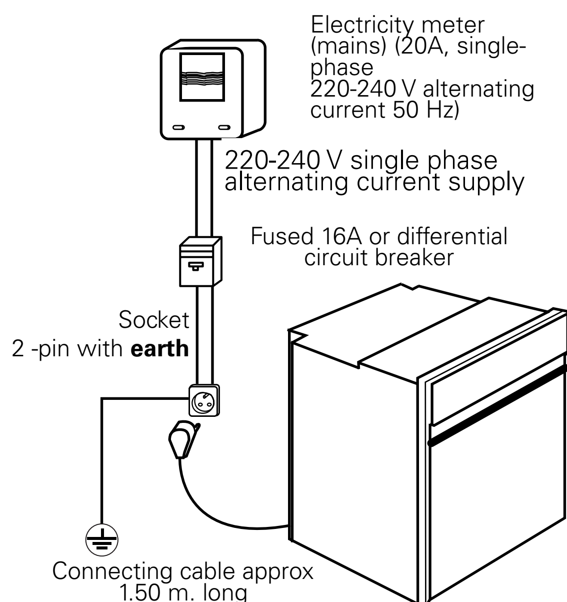
As a specialist, you alone are competent to install and connect up Atag appliances.
Our guarantee therefore applies only and exclusively to appliances which have been installed and connected up by you in accordance with the provisions of current regulations.
Failure to meet this requirement would incur the fitter's liability and release the Atag company from any liability.

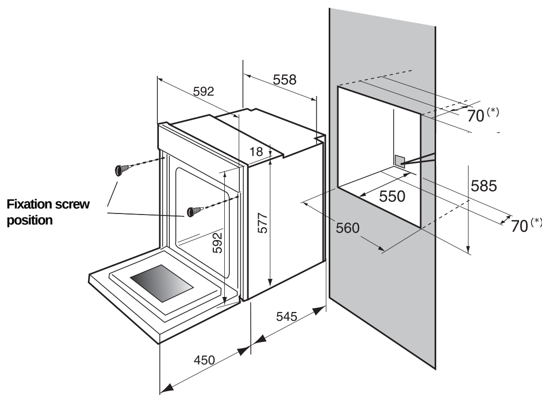
The electrical connections are made before the oven is installed in its housing.
• The oven must be connected using an approved 3-core cable (live, neutral and earth) with 1.5 mm square conductors. This should be connected via a 3- pin-socket (live, neutral, and earth to the main supply which should be should be a 220-240V, alternating single-phase current. If the oven is not connected using a plug and socket, it must be connected to a multi-pole switch with a minimum gap of 3 mm between contacts. The earth wire (green and yellow) should be connected to the terminal marked with the earth symbol ⏚ on the appliance and to the earth in the switch.
• Where the oven is connected using a separate plug and socket this must be accessible after the oven has been installed.
• The neutral wire (blue) of the oven must be connected to the neutral in the main supply.

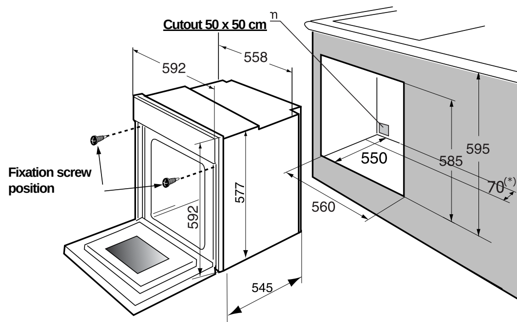
• Tighten the clamp to hold the cable.
• Close the trapdoor using the two screws.

installer's information
connecting up

• The supply cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 W-F) must be long enough to allow the oven to rest on the floor in front of its housing.
With the oven sitting on the floor and disconnected:
• Open the trapdoor at the bottom right hand side at the back of the oven by removing the 2 screws and swinging the door away.
• Remove the sheath from each wire in the new cable up to 12 mm.
• Twist the ends carefully together.
• Unscrew the terminal screws and remove the wires that need changing.
• Pass the new cable through the wire clamp to the right of the terminals.
• Connect the wires up in accordance with the markings on the terminals.
• Make sure all wires are trapped under the screws.
• The brown wire (live) going to terminal marked L.
• The green and yellow wire (earth) going to the one marked ⏚.
• The blue wire (neutral) going to the terminal marked N.
• Tighten the screws and check, by tugging on each wire, that they are firmly connected.
• Tighten the clamp to hold the cable.
• Close the trapdoor using the two screws.







The oven may be housed either under a work surface or built into a column that is open* or closed with a suitable opening.

Your oven works at its best and produces excellent results when cooking and cleaning itself, if its air circulation is not compromised:

• The oven must be centred in the unit so that there is a minimum distance of 5 mm between it and the surrounding unit.

• The housing unit or its outer surface must be capable of withstanding heat.

• To ensure the oven rests firmly in the housing, screw it to the housing unit using the holes on the side uprights provided (see diagram).

To do this:

1) Remove the rubber stoppers masking the fixing holes.

2) To prevent the housing unit splintering, drill two holes 3 mm in diameter in the wall of the housing unit opposite the fixing holes.

3) Attach the oven using the two screws.

4) Conceal the hole using the rubber stoppers. (These also help to cushion the closing of the oven door).

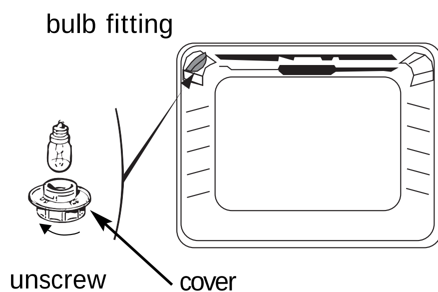
(***) If the housing unit is open at the back, the gap must not be more than 70 mm.**

general maintenance

Leave the oven to cool down before cleaning it manually.

In general, don't use any type of scouring powder or metal-backed sponge, or any sharp objects for cleaning.

changing the light bulb



- The bulb is located in the top of the oven.

Warning! Switch off the power at the main switch before attempting to change the bulb. Leave the oven to cool if necessary.

- Turn the protective shade to the left a quarter of a turn.
- Unscrew the bulb in the same direction.

  The bulb used is a:
  - 15 W
  - 220-240 V~
  - 300°C
  - E 14 screw-fitting bulb
- Change the bulb, then refit the protective shade.
- Plug the oven back in.

Note: It is easier to unscrew the shade and bulb if you wear a rubber glove.

IF YOU REALIZE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
The oven isn't heating.	• The oven isn't connected to the power supply. • The fuse has blown. • The temperature selected is too low. • The sensor is faulty • The thermostat is faulty • The oven has overheated. It has been put out of use for safety reasons.	- Connect to power supply. - Change the fuse, checking that it is 16A. - Increase the temperature selected. Contact the After-Sales Service. Contact the After-Sales Service.
"Lock" symbol flashing on and off. Temperature increase indicator flashing on and off.	• The door lock is faulty. • Request for pyro cleaning while the door is locked. • The temperature sensor is faulty.	- Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.
The light inside the oven isn't working.	• The lamp is unusable. • The oven isn't connected to the power supply or the fuse has blown.	- Change the bulb. - Connect to power supply or change fuse.
Cleaning by pyrolysis has not occurred.	• The door is not shut properly. • The door-locking system is faulty. • The temperature sensor is faulty. • The plate that detects when the door is shut is faulty.	- Check the door is properly closed. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.

the "EASY COOK" function
advantages and working principle

The “EASY COOK” feature means you no longer have to set the temperature or the cooking method.
Your oven automatically works these out for you to give the best results.
The “EASY COOK” method is done in two stages:

1) Input. The oven uses its electronic scanners to record the cooking details of each thing you want to cook.
You will notice the oven carrying out this operation because the right-hand end of the display panel will become busy. This may take between 5 and 40 minutes to complete.

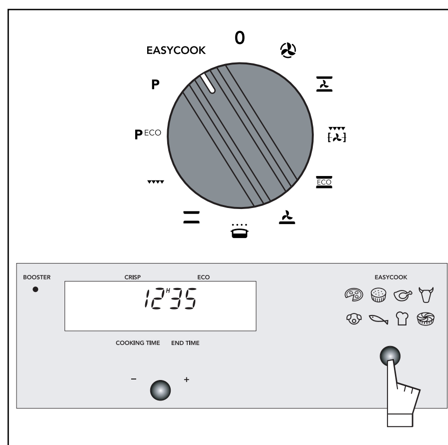
DO NOT OPEN THE OVEN DOOR DURING THIS STAGE: it will give a faulty reading.

2) Calculation. The oven works out the cooking time required. The AUTO symbol appears on the display panel. The oven shows the amount of cooking time remaining as well as the actual time of day it will finish. If you want to open the door to rearrange the food, add more liquid etc, you can.
When cooking finishes a series of beeps is heard.

the "EASY COOK" function
instructions for use

ALL COOKING IS DONE WITHOUT PREHEATING THE OVEN

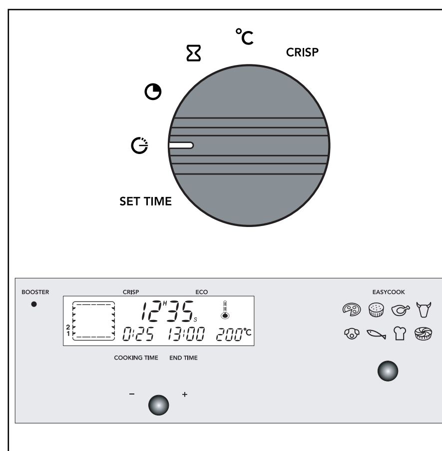
Cooking straightaway:



Set the selector to “EASY COOK”.

In the display, you will see a selection of dishes.
Using the button choose the one you want
Place the dish in the oven at the level suggested in the display.
Close the door. The oven starts the cooking cycle as the oven's sensors start working and the display panel becomes busy.
The cooking time is displayed.
When cooking ends the oven beeps several times.

Delayed cooking:



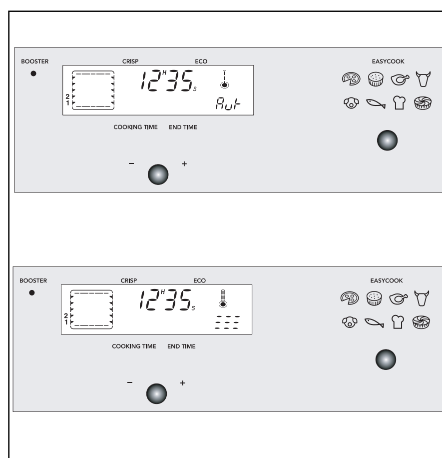
Turn the selector to “EASY COOK”.
Choose which dish you are going to cook from the display panel using the button.
Place your dish in the oven and shut the door.

Turn method selector to “ ”.

Turn the knob + or - to set the time you want the food cooked by.

E.g. 1 pm (13:00).

When you have done this the start of cooking will be delayed. The cooking time is worked out automatically. As when cooking straightaway, the time allowed may be adjusted by the oven during cooking and the end result may vary by a couple of minutes (+ or -) compared with the initial time given.



Tips:

Once it starts flashing however, if you open the oven door, it will make a warning sound and the dishes symbol will blink.

Once the “Auto symbol” appears in the display panel, you can open the oven door.

The “EASY COOK” feature MUST START WITH A COLD OVEN. You must wait for the oven to cool down completely before using the Easy Cook method again. If the oven is not cool enough, the temperature and the dish symbols will blink in the display panel and you will not be able to cook.

EASY COOK troubleshooting guide:

If you realize that...	Possible causes	What should you do?
Beeps and symbols	• You have opened the door while the oven is scanning. The programme has been cancelled.	- Let the oven cool down and try again.
The symbol --- is flashing in the display panel.	• The oven is calculating the best cooking time.	-This is perfectly normal.
"Auto" is displayed	• The oven has now worked out the appropriate cooking time.	-This is perfectly normal.
The “EASY COOK” feature selector, symbols and temperature are blinking and a beep is audible.	• The oven is too hot to use the “EASY COOK” feature.	- Either wait for the oven to cool down or use a different cooking method.

EASY COOK features guide

Pizza	• Bought freshly made pizza • Pizza base ready for use • Home-made pizza • Frozen pizza	• Place it on the shelf to obtain a crusty pizza base (you can place a sheet of cooking paper between the shelf and the pizza to protect the oven from splashes of cheese). • Place it on a baking tray to obtain a soft base.
Quiche	• Fresh quiches • frozen quiches	• Use a non-adhesive aluminium baking tin: the dough will be crusty underneath. • Remove the container from frozen quiches before placing them on the shelf.
Poultry	•Chicken weighing 1 to 1,700 kg • Duckling, pheasant etc	• Cooking on a spit: do not forget to place the dripping pan on the first runner level to catch the fat. • Cooking in a dish: you should opt for earthenware dishes to avoid splashing and spitting. • Pierce the skin of poultry to avoid spitting.
Roast Beef	• Roast Beef (left very pink in the middle)	• This will give you a rare joint: if you prefer your meat well cooked, you should instead choose a traditional cooking function. • Remove as much of the bard as possible as this can lead to smoking in the oven.
Pork	• Pork roasts: - Loin - Fillet	• Remove the joint from the refrigerator a minimum of one hour before cooking starts: the colder the meat is, the colder it will be at the end of the cooking session. • Use an earthenware dish. Add one or two tablespoonfuls of water. • at the end of the cooking session, allow the meat to stand for 7 to 10 minutes wrapped in a sheet of aluminium foil before slicing it. The meat should be salted at the end of the cooking session.
Fish	• Whole fish (Bream, codling, trout, mackerel, etc) • Fish roast	• this function should only be used for whole fish, cooked with herbs and white wine (grilled fish or those cooked in foil require the oven to be preheated).
Cakes 2 possible choices	• CAKES • Family cakes (sweet or savoury), Pound cake	• cakes prepared in a round or square cake tin and always placed on the oven shelf. it is possible to cook two cakes in their cake tins next to one another.
By turning the adjustment knob towards "+" you have access to the "SPONGE CAKE" function.	• SPONGE CAKE • Individual biscuits and pastry snacks : cookies, almond cakes, croissants, bread rolls, packaged oven-ready currant buns, cheese on toast	• small, individual cakes and biscuits: these should always be placed in the enamel dish. ⚠ choux pastry should be cooked on the "CAKES" setting to get the best results
Tarts	• Fresh tarts • Frozen tarts	• use a non-adhesive aluminium tin: • the pastry will be crustier underneath.

Pizza

To ovoid having cheese and tomato sauce dripping in the oven, place the pizza on a sheet of baking parchment directly on the shelf.

Poultry

Make sure the dish in which the chicken cooks is big enough to prevent fat burning.

Flans / Quiches:

Metal trays are better than glass or porcelain, which are often too thick and food takes longer to cook. Metal also gives a crisper finish to the pastry.

When cooking fruit tarts, to prevent the juice soaking into the pastry and leaving it soggy, sprinkle the base with some semolina, crushed biscuits, grounds almonds or tapioca to absorb the excess. When cooking savoury flans with vegetables containing a high-water content (leaks, spinach broccoli or tomatoes) or frozen, sprinkle with a tablespoon of cornflour.

Fish :

Check when buying that the fish has a pleasant smell and if it is a sea fish, with a faint salty tang. The fish should be firm and solid and the scales well attached to the skin. The eyes should be shiny and raised and the gills bright and moist.

Beef / Pork /(AND MEAT IN GENERAL)

Always remove meat from the fridge well in advance of cooking.The sudden change in temperature from cold to hot can toughen meat. Ideally beef should be well browned on the outside, red in the middle but hot throughout. Do not sprinkle with salt before cooking as this draws out the blood and dries out the meat. Try to turn meat using spoons rather than a fork to keep the blood in the joint. Always leave the cooked joint for 5 to 15 minutes after cooking to recover. Wrap it in kitchen foil and leave in the open warm oven. During this time the juices, which were drawn out, can soak back into the meat.

Use earthenware dishes to roast joints; glass ones tend to make the meat spit.

Do not pierce the leg of lamb with garlic cloves or else it will lose its blood.

Do not use the enamel grill tray for roasting.

a few recipes

Pizza (using a ready-prepared dough base for each pizza)

Vegetable pizza: 6 tbsp. tomato sauce; 1 large courgette, diced; half a pepper diced; half a small aubergine, sliced; 2 tomatoes, sliced; 50 g grated Gruyère cheese, oregano, salt and pepper

Roquefort cheese and smoked bacon: 6 tbs. tomato sauce, 4 rashers smoked back bacon; 100 g Roquefort, diced; 50 g walnuts; 60 g grated Gruyère.

Sausage and cottage cheese: 200 g cottage cheese, sieved, drained and spread on the dough base; 4 sausages sliced in rounds; 150 g ham in strips; 5 olives; 50 g grated Gruyère; oregano, salt and pepper.

Tarts / Quiches Use an aluminium flan tin 30 cm diam

Flaky pastry apple praline flan:

Line a flan tin with flaky pastry and prick all over with a fork.
Bring 200 ml cream with a vanilla pod in it to the boil. Leave to cool.
Beat together 2 eggs and 30 g sugar and add the cooled cream. Dice two eating apples and roll in 70 g praline. Spoon the cream and apples into the flan case and cook in the oven.

Quiches : Use an aluminium flan tin 27 to 30 cm diam

Ready-made shortcrust pastry
Beat together 3 eggs and 500 ml thick cream
Salt, pepper and nutmeg.

Choice of toppings:
8 rashers bacon cooked and chopped,
or 1 kilo cooked chicory and 200 g grated Gouda
or 200 g broccoli, 4 rashers bacon in bits and 50 g Stilton cheese
or 200 g salmon and 100 g spinach cooked and drained

Fish

Sea bream with dry cider:
1 sea bream weighing 1.5 kg.
500 g mushrooms.
2 cooking apples.
2 shallots.
2 tbsp thick cream.
100g butter.
500 ml cider; salt and pepper.

Gut and clean the fish and remove the scales. Chop the shallots, slice the mushrooms, place them in a dish and lay the fish on top. Pour in the cider, add salt, pepper and a few knobs of butter and place in the oven. Fry the unpee led, quartered apples in the remaining butter. When the fish is cooked, remove it from its dish and place on a warm plate. Sieve the liquid off, save the mushrooms and reduce the stock. Add the cream to the juices and serve with the apples and mushrooms.

Poultry

Stuff with a handful of fresh tarragon or coat with a mix made from 6 gloves of garlic crushed with a pinch of rock salt and several peppercorns.

Roast beef

SAUTERNES and ROQUEFORT Sauce:

Sweat 2 tbsp finely chopped shallots in butter. Add 100 ml Sauternes and allow to reduce.Add 100 g Roquefort cheese and let it melt slowly. Add 200 ml thin cream, salt, pepper and bring to the boil.

Small chocolate cakes

12 individual aluminium ramekins
60 g of butter
200 g of dark chocolate (with more than 50% cocoa content)
100 g of powdered sugar
4 eggs
1 bag of baking powder
70 g of sieved flour.

Melt the chocolate with the butter on a low light. Mix the egg yolk with the sugar until this mixture becomes smooth. Add the flour, the melted chocolate with the butter and finish with the baking powder. Beat the egg whites until stiff and add these carefully to the mixture. The aluminium ramekins should be buttered and slightly sprinkled with flour. Pour the mixture into this (without pouring any on the edges). Place the ramekins on the pastry tray and select "BISCUITS". Turn out and allow to cool on a tray. Serve accompanied with vanilla custard or coconut ice cream.

Pound cake with citrus fruits

Caramel: 20 lumps of sugar (200 g)
Cake: 4 eggs
200 g of caster sugar
200 g of flour
200 g of high-quality butter
2 teaspoons of yeast.
Fruits : 1 small tin of citrus fruit in syrup.

Drain the fruit. Prepare the caramel. When it has taken on its characteristic colour, pour it in the layer cake pan. You should tilt this in order to ensure the caramel spreads evenly. Allow to cool. In the bowl on your electric mixer, mix the soft butter with the sugar. Add the whole eggs, one after the other, and then the sieved flour. Finish with the yeast. Place the quartered citrus fruit in a rosette pattern on the caramel. Pour on the dough. Place in the oven on the "CAKES". setting. Turn out on to an attractive plate and serve cold.
The fruit can be apples, pears or apricots.